

UNIVERSITÉ DE PARIS — FACULTÉ DE DROIT

LE CIDRE EN NORMANDIE

Monographie Économique

THÈSE POUR LE DOCTORAT

L'ACTE PUBLIC SUR LES MATIÈRES CI-APRÈS

Sera soutenue le Jeudi 26 Mai 1910

PAR

Marc DUCHÊNE

Président : SOUCHON.

Suffragants : { TRUCHY. } *Professeurs.*
 { HITIER. }

LIBRAIRIE ANCIENNE ET MODERNE

GEORGES CRÈS ET C^{ie}

3 bis, Place de la Sorbonne, PARIS

1910





Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41554625_0016

LE CIDRE EN NORMANDIE

Monographie Économique

INTRODUCTION

RÉGIONS DE PRODUCTION DU CIDRE EN FRANCE

Le cidre est une boisson hygiénique dont l'importance ne peut échapper, si l'on songe qu'en France sa consommation est intermédiaire entre celle du vin et celle de la bière. Boisson consommée, en principe, uniquement dans les régions de production, elle est très répandue encore en Allemagne, en Angleterre, aux Etats-Unis, en Suisse, en Autriche-Hongrie, en Espagne au Canada et en Belgique.

Duchêne

11

La France, qui offre à la culture du pommier des conditions exceptionnelles de développement à cause de son climat tempéré, à l'abri des grands froids et de l'excès de chaleur, occupe le premier rang parmi les pays producteurs de cidre.

Le pommier s'y rencontre partout où la vigne ne peut être cultivée d'une façon productive.

M. du Plessis de Grenédan dans sa Géographie agricole de la France nous indique les différentes régions de culture du pommier à cidre.

« Il se plaît, nous dit-il, dans les contrées maritimes de l'Ouest, depuis les coteaux du Boulonnais jusqu'à l'embouchure de la Loire. La région de grande production du cidre s'étend ainsi tout le long de l'Océan jusqu'à la Loire, la Sarthe, l'Eure et l'Epte. Au delà de cette limite la Beauce, la Sologne, le Gâtinais, la Brie, le Valois, la Picardie et le centre du bassin Parisien offrent encore aux regards d'assez nombreux pommiers, qui couvrent les champs de leur ombre. Plus loin on n'en rencontre plus guère, si ce n'est dans la Champagne humide, dans quelques coins du Bourbonnais, dans le Haut-Limousin, la Haute-Savoie. Ailleurs le pommier se fait de plus en plus rare à mesure que l'on avance vers l'Est et vers le Sud. Il est presque absent de la Lorraine, de la Franche-Comté, de la Bourgogne rhodannienne et du Bas-Dauphiné, ainsi que du pourtour méridional du massif Central depuis le Poitou jusqu'au Velay. On le rencon-

tre moins souvent encore dans les Pyrénées. Il disparaît tout à fait dans les Landes, l'Armagnac, Le Languedoc, le Vivarais, le Haut-Dauphiné, la Provence et la Corse. »

Si nous consultons les statistiques agricoles, nous pourrions-nous faire une idée encore plus nette de cette branche de production. Si nous prenons celle de 1904, où la récolte fut considérée comme très bonne, nous voyons que les départements, ayant produit plus d'un million de quintaux de pommes, se classaient dans l'ordre suivant : Morbihan, Ille-et-Vilaine, Manche, Côtes-du-Nord, Loire-Inférieure, Calvados, Eure, Orne, Sarthe, Seine-Inférieure, Mayenne.

Ensuite venaient le Finistère, l'Oise, l'Yonne, l'Eure-et-Loir et la Somme avec une production inférieure à un million de quintaux mais supérieure à 500.000 quintaux. En outre 34 départements avaient produit chacun plus de 10.000 quintaux et 12 avaient fourni une quantité plus faible

En résumé on voit que 62 départements cultivaient à cette époque le pommier et que 24 n'avaient rien fourni ou n'avaient donné qu'une récolte insignifiante : Basses-Alpes, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Aude, Bouches-du-Rhône, Gers, Hérault, Puy-de-Dôme, Saône-et-Loire, Tarn, Var, Landes, Corse, Gironde, Jura, Ariège, Gard, Drôme, Côte-d'Or, Vosges, Vaucluse, Rhône, Pyrénées-Orientales, Corrèze.

La production du cidre, étant restée essentiellement

localisée dans les régions où l'on récolte des pommes, on a par là même une idée de la situation de cette industrie agricole.

Jusqu'en 1870 la production moyenne annuelle du cidre était d'environ 4 millions d'hectolitres. Pendant la période décennale de 1871 à 1880 elle atteignit 9 millions d'hectolitres. De 1881 à 1890 elle était de 12 millions et enfin de 1891 à 1900 elle était de 14 millions d'hectolitres.

La production du cidre en France a donc suivi pendant cette période de trente ans une progression régulière et continue. A l'heure actuelle on peut dire que la production moyenne dépasse 15 millions d'hectolitres. Si l'on donne au cidre une valeur de 15 francs l'hectolitre, ce qui est sensiblement exact, on voit que cette production dans son ensemble représente en moyenne une valeur de 225 millions. C'est assez dire son importance.

La Normandie, avec ses cinq départements, la Seine-Inférieure, l'Eure, le Calvados, la Manche et l'Orne constitue le plus grand centre de culture du pommier à cidre. Suivie de très près par la Bretagne, elles fournissent à elles seules les sept dixièmes des fruits récoltés en France.

M. Louis Grandeau, dans son rapport sur « les boissons fermentées » à l'Exposition Universelle de 1900 déclarait que « la Normandie est le véritable pays du cidre et du poiré, sous le rapport du rendement, de

l'importance des récoltes et de l'étendue des cultures » et il ajoutait « elle a acquis une prépondérance considérable sur toutes les autres contrées cidricoles par la perfection de son industrie spéciale ainsi que par la quantité et la qualité de ses produits ».

La production du cidre en Normandie, qui constitue une véritable richesse pour ce pays, mérite donc pour ces raisons d'être étudiée spécialement.

Après avoir montré, dans un rapide aperçu historique comment le cidre est devenu la boisson caractéristique de ce pays, nous envisagerons les conditions actuelles de la culture des fruits de pressoir, le commerce auquel ces fruits donnent lieu, les modes de production du cidre, sa consommation, son commerce et sa transformation en alcool.

CHAPITRE PREMIER

APERÇU HISTORIQUE

La pomme, qui fait aujourd'hui la prospérité de pays auxquels la culture de la vigne est interdite par leur climat froid et humide, a figuré dans la genèse, la légende et l'histoire.

Quelle est au juste l'origine du pommier ? Il est bien difficile de le dire.

Bernardin de Saint-Pierre voyait dans les pommiers normands un cadeau de la belle Thétis à son pays.

A voir ces arbres si abondants et si florissants en Normandie, on serait tenté de croire en effet qu'ils ont dû y pousser naturellement à l'état sauvage.

Cependant la plupart des auteurs, qui ont étudié la question, refusent aux Normands l'honneur d'avoir introduit le pommier sur notre sol. Originaire d'Asie, il aurait été implanté d'abord en Italie et de là, il aurait gagné les provinces espagnoles de la Bidassoa, pour augmenter sa région de culture au fur et à mesure de l'occupation de la Gaule par les Romains.

L'origine du cidre est aussi difficile à préciser et si Estienne et Liébaut dans *La Maison Rustique*, tout en

renonçant prudemment à en découvrir l'inventeur, affirment que c'est « en Basse-Normandie que cette boisson a pris commencement » la majorité des auteurs pense autrement. Ils font remonter le cidre à une antiquité beaucoup plus reculée, mais là s'arrête leur accord. Les uns affirment qu'il était connu en Grèce ; d'autres qu'il en est question dans les Livres Saints et que la boisson enivrante, autre que le vin, appelée *schekar*, était tout simplement le cidre. Saint Jérôme rapporte que le cidre était très connu des Hébreux et que Saint-Paul conseilla à Timothée de laisser le poiré pour le vin. Quelques auteurs prétendent encore, d'après Saint Augustin et Tertullien, que le cidre a eu l'Afrique pour patrie et que les peuples de ce pays ont enseigné aux Basques le moyen de le préparer.

Quoique l'on puisse penser de ces différentes opinions, il y a du moins des faits certains qui permettent d'affirmer que le cidre était connu dans les débuts de notre ère.

Pline dans son histoire naturelle, mentionne le « vin de pommes » et va même jusqu'à citer vingt-quatre espèces de fruits plus ou moins propres à faire cette boisson. Martial nous parle de la grande quantité de fruits que produisent les pays basques. Enfin au III^e siècle, Palladius nous dit que les Romains savaient fabriquer du « vin de pommes et du vin de poires » et il nous décrit la façon dont on opérerait à cette époque.

L'usage du cidre en Gaule n'apparaît toutefois comme certain qu'aux débuts de la monarchie franque. La plus ancienne mention, qui en soit faite en effet dans les textes, se trouve dans la vie de Saint-Guenolé. Ce religieux qui vivait de 464 à 532, nous dit qu'il ne bût jamais aucune liqueur tirée du raisin ou du miel, ni lait, ni cervoise et que le seul breuvage de ses moines et de lui était composé d'eau et de la sève des arbres ou des pommes sauvages. Fortunat, poète et évêque de Poitiers, nous raconte aussi que Sainte-Radégonde, l'ancienne reine de France retirée au couvent, ne boit que du cidre. Le cidre paraît être alors à ces époques une boisson peu agréable, très acide et faite avec des fruits sauvages, car d'après les textes contemporains ou postérieurs, on voit que boire du cidre est le fait d'une grande austérité ou d'une extrême pauvreté.

Un peu plus tard, le pommier cultivé va cependant faire son apparition. La preuve s'en trouve dans la loi salique elle-même qui punit sévèrement ceux qui arrachent ou mutilent les pommiers et poiriers entourant les habitations.

Sous les rois de la seconde race, l'usage du cidre tend à se répandre, semble-t-il. Les Capitulaires de Charlemagne classent au rang des métiers spéciaux, de sicerator, celui de brasseur de cidre.

Mais ce n'est qu'à partir du XII^e siècle que le cidre

prend quelque importance en Normandie (1) et qu'il va commencer à rivaliser avec les autres boissons alors en usage, avec la bière ou plus exactement la cervoise (infusions de céréales, orge ou avoine, dans l'eau bouillante), qui constituait la boisson commune du pays et aussi avec le vin, qui était déjà connu, mais dont le prix assez élevé avait toujours limité la consommation.

Le vin, qui provenait des différentes régions viticoles de la France et aussi des vignobles normands, concentrés sur les bords de la Seine, de l'Epte, de l'Eure, de l'Iton, de la Risle et de la Dive, sur les coteaux d'Argences et d'Airan et dans les vallées de l'Avranchin, ne devait pas être pour le cidre un concurrent bien sérieux. La culture de la vigne en Normandie est en effet à son apogée au XII^e siècle, elle va aller en décroissant jusqu'au XV^e, où se précipite sa décadence, pour disparaître enfin complètement au XVII^e siècle, à la suite des exactions du fisc et notamment d'une ordonnance de Louis XIII établissant de nouveaux impôts sur les vins.

C'est donc à peu près uniquement contre la cervoise que le cidre devait avoir à lutter. Témoin les vers que Baudri de Bourgueil adressait alors à Guillaume de Lisieux : les Normands, y disait-il « doivent leur boisson au chaume et non à la treille. »

(1) LÉOPOLD DELISLE. Etude sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Age. p. 472.

On pourrait citer de nombreux textes, montrant l'importance, prise peu à peu par le cidre, mais quelques exemples suffiront.

Jules Lecœur dans les *Esquisses du Bocage Normand*, cite un titre de 1183 montrant que les bénédictins de Jumièges reçoivent une donation de pommes pour faire le cidre nécessaire à leur consommation.

Vers la même époque on voit aussi le comte de Mortain donner aux chanoines de Saint-Evrout la dime du cidre de Barneville, dime qui était également payée dans les paroisses du pays d'Auge et notamment dans celles d'Annebaut et de Saint-Pair près Troarn. Enfin au XII^e siècle encore on voit le cidre figurer dans le tarif du Vicomté de Pont-Audemer.

Au XIII^e siècle, Philippe le Bel fait mention dans ses lettres patentes en faveur de Caen, d'offices de courtiers de vins et de cidres, qui étaient à la nomination des officiers municipaux de la ville.

Au XIV^e siècle, le cidre est devenu d'un usage tout à fait courant en Basse-Normandie et Siméon Luce, y parlant de la vie privée à cette époque, déclare qu'il « tend à supplanter l'antique cervoise et que les tavernes où on le débite commencent à devenir nombreuses ».

C'est dans cette région en effet que la production du cidre semble s'être tout d'abord développée, pour s'étendre ensuite lentement vers l'est, où dans le pays

de Caux et de Vexin, elle aurait rencontré une certaine résistance.

Le Cotentin et la région bocagère, étant peu favorables à la culture des céréales et à celle de la vigne, qui n'occupait qu'une place infime dans l'Avranchin, les paysans étaient portés d'instinct à chercher dans la culture du pommier le moyen de se procurer la boisson commune qui leur faisait défaut. Longtemps tributaires des Basques, qui chaque année leur apportaient une assez grande quantité de cidre, ils avaient intérêt à se suffire à eux-mêmes.

Julien le Paulmier gentilhomme normand, médecin de Charles IX, dans son traité « de Vino et Pomaceo » publié en 1588, reconnaît toute l'importance de ces rapports fréquents avec les Basques.

Il nous raconte notamment qu'en 1486 un gentilhomme de la Biscaye, Guillaume Drusus, vint s'établir près de Valognes et qu'il améliora les espèces de pommes cultivées dans le Cotentin, en plantant et faisant connaître autour de lui d'excellentes variétés dont il avait rapporté des greffes de son pays natal, où la culture du pommier était déjà l'objet de soins spéciaux. Ce fut le point de départ, ajoute-t-il d'un nouveau développement et perfectionnement de l'industrie cidrière, car son exemple fut suivi par tous les riches seigneurs du pays. C'est ainsi qu'un peu plus tard le sire de Gouberville se montrait déjà un pomologiste distingué et qu'il donnait dans son journal de curieux

détails sur les moyens à employer pour améliorer la culture du pommier et la fabrication du cidre.

En 1532 François 1^{er}, au cours d'un voyage qu'il faisait en Basse-Normandie, voulût goûter le cidre, il le trouva si excellent, dit la chronique du temps, qu'il refusa tous les vins qu'on lui offrait.

Le cidre est donc devenu à la fin du XV^e siècle un produit apprécié et d'un usage général dans cette région.

Dans la Haute-Normandie, il n'en était pas de même. Il faut attendre pour cela jusqu'à la fin du XVI^e siècle.

Jean Masselin, député du bailliage de Rouen aux Etats-Généraux de 1484, déclarait en effet qu'à la différence des deux autres bailliages normands, ceux de Caen et du Cotentin, le Caux n'avait pas de plants de pommiers. Et Julien le Paulmier dans son traité déjà cité, écrivait en 1588 : « Il pourrait sembler
« que le cidre n'estoit anciennement si commun en
« Normandie qu'il est de présent, d'autant qu'il ne
« se trouve monastère, ne chasteau, ne maison anti-
« que, où il n'y ait vestiges manifestes et apparentes
« ruines de brasseries de bières, qu'on y souloit faire
« pour la provision ordinaire ; et il n'y a pas cinquante
« ans qu'à Rouen et en tout le pays de Caux, la bière
« estoit le boire commun du peuple comme est de
« présent le cidre (1) ».

(1) Traduction Jacques de Cahaignes 1589.

C'est à la fin du XV^e siècle, lors de l'œuvre de restauration, qui avait suivi le départ des Anglais et la pacification du plat pays, que le pommier fut cultivé dans cette région. De grands propriétaires comme l'archevêque de Rouen (1) obligèrent alors leurs fermiers de planter les entes après avoir essarté le sol et l'avoir « déroché » s'il était nécessaire. On le plantait généralement dans les « terres couchées en herbe » et livrées au pâturage, car très souvent on voit le fermier « subject d'entretenir les entes de pieulx et espines pour la deffence des bestes ».

Cette habitude prise dès le début, de faire les plantations dans les herbages, nous explique à la fois la résistance du pays de Caux à l'introduction de la culture du pommier et son acceptation facile dans le pays de Bray.

Elle nous explique aussi pourquoi, à la fin du siècle suivant, les plantations s'étaient développées dans le Bray avec l'extension des herbages et pourquoi dans le Caux au contraire, où la campagne était découverte et trop fertile pour qu'on y disposât des arbres en quinconces, comme dans les contrées bocagères de l'Ouest, elles étaient bornées le plus souvent aux masures et à la bordure des chemins ruraux.

C'est à cette époque seulement que le cidre devient réellement la boisson commune, populaire et pour

(1) Comptes de l'archevêché de Rouen. J. SION. *Normandie Orientale*.

ainsi dire caractéristique, de la Normandie ; mais alors son usage général ne paraît pas douteux.

Un traité de géographie de la fin du XV^e siècle déclare en effet que la Normandie « bonne duchié puissant et riche » récolte « grant foison de pommes et de poires, dont l'on fait le sidre et le poiré dont le peuple boit » (1).

On peut en relever une autre preuve encore dans le fait de l'impôt, qui va frapper le cidre jusque-là négligé, alors qu'il atteignait le vin et la cervoise depuis longtemps.

D'un autre côté cette importance prise par le cidre peut s'expliquer très facilement.

La cervoise, comme boisson commune, présentait à cette époque un grave inconvénient, sa fabrication absorbait une partie importante des céréales récoltées. Dans les mauvaises années tout au moins, le peuple se nourrissait encore de pain d'orge, aussi dès qu'une disette le faisait renchérir, on se plaignait « du grand nombre d'orge, qui se consommait à brasser des cervoises, spécialement es dicts bailliages de Rouen et de Caux, dont l'on se pourrait plus facilement passer qu'on ne ferait de menger ». (2) Ces plaintes, qui n'étaient pas chimériques, amenaient l'interdiction de brasser de la cervoise pour abaisser le prix du pain : mesure à laquelle on eût recours dès le règne

(1) D'après E. VIMONT. *Le cidre à travers les âges*.

(2) D'après J. SION déjà cité.

de Saint-Louis et dont on usa plusieurs fois dans la suite.

Le vin, fourni par les vignobles normands, avait toujours été d'un prix élevé et sa production, peu importante, devenait alors presque nulle. La viticulture en Normandie s'était développée en effet dans des conditions artificielles. (1) La température trop basse, l'humidité de l'air et le sous-sol ne lui convenaient pas. Elle n'avait été entreprise que sous l'influence passagère de différentes circonstances politiques. Les souverains de la Normandie, souvent en lutte avec leur suzerain, pouvaient craindre de voir celui-ci interdire la sortie des vins de France ou la restreindre en élevant les tarifs de péages de la Seine. C'est pour ne pas être menacés d'une disette absolue de vin, comme ces princes et leurs sujets l'eussent été en temps de guerre, si leur approvisionnement eut uniquement dépendu des caprices de leurs ennemis, c'est aiguillonnés par la nécessité, qu'ils imitèrent en grand la conduite des moines, qui pour n'être pas privés de la matière nécessaire à la célébration du culte, avaient eux-mêmes plantés des vignes sur les coteaux voisins de leur église.

La culture du pommier, en vue de la production du cidre, s'imposait donc pour ainsi dire en Normandie, puisque l'on ne pouvait conserver la cervoise comme

(1) *Léopold Delisle*. — Etudes sur les conditions de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie au Moyen-Age.

boisson commune, que la culture de la vigne y était peu productive, et que les moyens de transport ne pouvaient permettre de s'approvisionner, régulièrement et sans des frais énormes, dans les régions viticoles.

Entreprise ainsi sous l'empire de la nécessité, à une époque où l'on pratique l'économie en nature, où la terre doit fournir tout ce qui est nécessaire à la subsistance de la famille, la production du cidre va devenir peu à peu une source de revenus pour la Basse-Normandie et le pays de Bray.

Malgré l'état de guerre presque permanent qui avait ruiné les paysans, malgré les charges écrasantes des contribuables et la misère générale des habitants, la production du cidre va devenir telle dans ces régions, qu'elle va satisfaire non seulement les besoins de la consommation locale, mais encore laisser des excédents pour la vente et même pour l'exportation.

A Paris, où la consommation du cidre était grande à ces époques, on en fabriquait même dans la ville. Un arrêt du Conseil d'Etat du 17 décembre 1726 ordonna à tous ceux « ayant des pressoirs à faire cidre ou poiré » d'en faire la déclaration au Bureau des aides avant chaque opération.

A Versailles, siège du gouvernement, les arrivages de cidre étaient si importants qu'en 1677 on dût construire une halle spéciale pour le recevoir. La cour elle-même ne dédaignait pas, semble-t-il, ce breuvage. Sous Louis XV on voit un contrôleur passer un

marché de pommes à Monsigny, près de Cantaleu, pour le compte de la maison du roi.

Au Havre et à Rouen, l'usage du cidre était encore plus répandu. Au XVIII^e siècle les vergers cauchois ne peuvent suffire à la consommation de ces villes. Elles demandent alors leur boisson à la Basse-Normandie et au pays d'Auge. Rouen aurait pu s'approvisionner dans le Bray, pays de grosse production mais le cidre y était de qualité médiocre et il était vendu sur les marchés de la Picardie où les Brayons se procuraient le blé. Privés parfois de ce débouché, lorsque la Picardie avait elle-même une récolte abondante de pommes, ceux-ci fabriquaient de l'eau-de-vie avec leur cidre.

Le cidre, ainsi devenu une marchandise ne pouvait échapper au fisc.

La subvention générale du Vingtième, {créée en 1640 sur toutes les ventes de marchandises, avait été réduite aux boissons par édit du 25 février 1643. Cette imposition fixée à vingt sous par muid de vin était de dix sous par muid de cidre ou de bière et de cinq sous seulement par muid de poiré.

Ces droits, assez lourds pour l'époque et payables au lieu du cru, étaient d'une perception difficile et dispendieuse. Aussi en 1643, par arrêts du 28 novembre et par lettres patentes du 17 décembre, on ordonna qu'elle se fit à l'entrée des bourgs et des villes, sans distinction de personnes privilégiées ou non.

Les députés de la province de Normandie ayant jugé dans la suite, que l'état des localités, aux portes desquelles le droit était exigible, avait dû recevoir des extensions abusives, représentèrent qu'il était extrêmement onéreux pour les habitants des villages et des hameaux. Une déclaration du 8 août 1658 restreignit alors l'exigibilité de la taxe, sur tous liquides, aux villes, bourgs et paroisses où il y aurait juridiction royale, foire ou marché et ailleurs, elle ne devait être prélevée que sur la vente au détail.

Le fisc ayant ainsi frappé cette nouvelle source de richesse il allait de l'intérêt de l'Etat de développer et d'encourager la production du cidre

Les intendants du XVIII^e siècle firent de louables efforts dans ce sens. Ils tentèrent d'appeler la sollicitude des pouvoirs publics sur cette industrie. Ils rédigèrent même des circulaires relatives au traitement des arbres envahis par les insectes et le Parlement lui-même rendit en 1732 un arrêté ordonnant l'échenillage.

Des sociétés d'agriculture naissent aussi à cette époque. Elles instituent des prix pour encourager la culture du pommier et la fabrication du cidre et contribuent ainsi pour une grande part aux progrès réalisés.

Enfin le XVIII^e siècle voit apparaître des ouvrages pomologiques, comme le *Traité des arbres et des arbustes* de Duhamel de Monceau, 1755 et « l'Art de

cultiver les pommiers, les poiriers, et de faire les cidres selon l'usage de Normandie » du marquis de Chambray en 1763, qui ont pu avoir une certaine influence sur le développement de cette production.

Avant de terminer ce rapide aperçu historique, disons quelques mots de la production de l'eau-de-vie de cidre en Normandie.

La distillation, qui semble avoir été inconnue des anciens, aurait été inventée, d'après certains auteurs, par les Arabes.

Extraite d'abord du vin, l'eau-de-vie était regardée au début comme un remède. Arnaud de Villeneuve, alchimiste et médecin du XIII^e siècle, disait d'elle qu'elle conservait la santé, dissipait les humeurs superflues, ranimait le cœur et prolongeait la jeunesse.

C'était bien là l'idée qu'on s'en faisait. Véritable panacée, sa fabrication et sa vente, bien qu'elles fussent libres, étaient restées dans les mains des chimistes et des apothicaires. Son usage s'étant répandu peu à peu et étant devenue une boisson que l'on consomme avec la même confiance dans ses vertus hygiéniques et médicales, Louis XII en 1514 accorda à la communauté des vinaigriers la distillation de l'eau-de-vie.

C'est vers cette époque que l'on songe alors à distiller du cidre. Les vinaigriers d'Alençon furent les premiers à produire « l'eau ardente » qui devait triompher dans maints celliers normands.

Estienne et Liébaut dans leur *Maison rustique*, tout

comme Julien le Paulmier dans son traité, ont indiqué la façon de l'obtenir.

Sa fabrication devint assez rapidement courante en Normandie. C'est ce qui nous explique sans doute qu'au milieu du XVII^e siècle, en 1659, elle fut soumise aux droits de quatrième et de huitième sur la vente au détail, puis assujettie en 1665 aux droits de gros et d'augmentation et en 1680 à celui de subvention à l'intérieur des villes.

Les chemins qui dans la Basse-Normandie, la Vallée d'Auge et le Bray, étaient souvent impraticables, comme en témoignent la correspondance et les rapports des intendants, devaient pousser les paysans normands à la fabrication de l'eau-de-vie. Les moyens de communication étant difficiles, ils avaient intérêt à condenser ainsi leur récolte, pour la porter facilement au marché. (1) Le transport d'un tonneau d'eau-de-vie était plus simple que celui de 15 ou 16 tonneaux de cidre.

La vente au détail de ce produit dans les grandes villes et notamment à Paris, où dès le XVII^e siècle

(1) « Supplions la cour de faire attention que les chemins de la Vallée d'Auge sont impraticables aux charettes, qu'il n'est pas possible de vendre les cidres pour le pays de campagne, les frais consommèrent le capital : il faut de toute nécessité les réduire en eau-de-vie, c'est le seul moyen qui nous reste. »

« Complainte suppliante présentée à la Cour sous l'auspice de M. de Chauvalin, intendant des Finances par les fabricants d'eau-de-vie de la Province de Normandie n'en pouvant obtenir l'exportation à l'Etranger, 1768. » citée par M. Ed. MICHEL. *La Propriété*. Etudes statistiques.

étaient apparus des marchands en détail appelés « placiers » assurait l'écoulement de leurs produits.

Ceux-ci durent même entrer en concurrence avec ceux des provinces viticoles, au commencement du XVIII^e siècle, puisqu'ils provoquèrent des réclamations de leur part.

Différents règlements et notamment la déclaration du 24 janvier 1713 leur donnèrent satisfaction. On défendit sous peine d'amende et de confiscation des appareils, de fabriquer de l'eau-de-vie avec toute autre matière que le vin. Quelques exceptions ayant été faites à cette règle générale, on toléra la fabrication des eaux-de-vie de cidre en Bretagne (sauf dans le diocèse de Nantes) et en Normandie, mais sous défense d'en faire commerce hors de ces provinces.

Cet état de chose dura jusqu'à la Révolution.

CHAPITRE II

LES FRUITS DE PRESNOIR EN NORMANDIE

1° LA NORMANDIE OFFRE DES CONDITIONS FAVORABLES

A LEUR CULTURE

La Normandie, par suite de sa situation géographique et de son sous-sol, n'est pas favorable à la culture de la vigne. La région littorale lui offre des conditions climatiques particulièrement défavorables. Sa température moyenne, qui est de 16°5 en août et de 11° en octobre, est insuffisante ; puisqu'on a reconnu qu'il fallait, dans les mois où le raisin mûrit, une température moyenne de 19° et de 12°5 lors des vendanges.

L'excès d'humidité qui pourrit le raisin et n'est pas moins à redouter que les gelées tardives, fréquentes dans ce pays, est encore un autre obstacle. Cet obstacle est d'autant plus grand que le maximum de pluviosité sur la côte normande se place au début de l'automne au moment même de la récolte. Quant à la région continentale, où les mêmes faits se présentent avec de simples atténuations, elle y est impropre par suite d'une circonstance géologique, l'absence de

calcaire grossier et de terrains tertiaires en général.

L'Eure est le seul département normand où la vigne ait pu être cultivée avec quelque succès. Succès bien mince d'ailleurs, si l'on songe que sur une superficie de 603.748 hectares, elle n'occupait en 1840 que 1396 hectares et 217 hectares seulement en 1907. Concentrée dans la région sud-est du département sur les coteaux qui dominent la vallée de l'Eure, elle va sans cesse en diminuant.

La Normandie, étant ainsi privée du vin que tant d'autres régions françaises produisent, a été fort heureuse de trouver dans la culture du pommier le moyen de se procurer la boisson qui lui faisait défaut.

Cet arbre qui, d'après les pomologistes, se plaît particulièrement dans les situations abritées, sur les coteaux peu élevés, dans les vallées peu profondes et qui prospère de préférence là où l'atmosphère est brumeuse, a rencontré par contre dans ce pays un terrain de prédilection.

Dans la Haute-Normandie, formée aujourd'hui en grande partie par la Seine-Inférieure, le pays de Caux, vaste plateau sillonné de vallées, avec quelques collines peu élevées, est la région qui accorde le moins de place au pommier. Ce dernier y pousse cependant avec vigueur, mais il reste au second plan parce que cette région, qui semble prédestinée au labour et à la culture des céréales, est en général très fertile et soumise à la culture intensive.

Dans le pays de Bray, placé tout à côté, la situation est bien différente.

Ce pays, au sol accidenté, aux nombreux mamelons entre lesquels circulent de courtes vallées, toutes arrosées de fontaines, de ruisseaux, de petites rivières est tout indiqué pour cette culture. Les labours sont relégués sur le sommet des collines, les prairies et surtout les pâturages couvrent presque tout le territoire. Grand centre de production des fruits à cidre par là même, les vergers nombreux s'y sont encore développés grâce à la proximité de Rouen qui était un débouché tout indiqué.

Le département de l'Eure n'est pas moins propre à la culture du pommier. Par sa configuration même il se prête à une assez grande variété de culture. Le pommier y est abondant sur les coteaux et dans les vallées occupées par les prairies. Il a une place moindre au contraire dans les plaines où l'on se livre à la production des céréales.

Dans l'Orne, où l'on voit des particularités frappantes, des landes et des champs fertiles, des bruyères et de gras pâturages, des coteaux boisés et des plaines, où les ruisseaux et les petits étangs abondent, le pommier se rencontre partout où le terrain est cultivé.

Le Calvados semble encore plus que tout autre département normand favorable à cette culture et si

la plaine de Caen l'abandonne un peu chaque jour ce n'est là qu'une question de calcul.

Enfin la Manche, avec son sol granitique, son climat humide et sa culture herbagère, lui offre un terrain merveilleux. La Hague, trop venteuse, est seule à ne pas en posséder.

Ayant ainsi rencontré en Normandie le milieu extérieur qui lui convient, le pommier a pu s'y développer très largement. Sa culture a été facilitée de plus par ce fait qu'il se montre peu difficile sur le choix du terrain, qu'il s'accommode de terrains de natures très diverses et que s'il préfère les sols profonds, sains argilo-siliceux à sous-sol perméable, il ne redoute guère somme toute que les sols trop calcaires ou trop siliceux. Les cultures enfin pratiquées en Normandie ont de leur côté beaucoup contribué à cette expansion. Le pommier a progressé avec la culture herbagère, comme le montrent les exemples frappants du pays de Bray et de la Manche. Ce fait nous sera expliqué en étudiant les différents modes de culture du pommier.

2°. DIFFÉRENTS ASPECTS DE CETTE CULTURE.

Avant d'y procéder nous ferons remarquer que le pommier sera seul à nous intéresser. La Normandie semble dans ces dernières années, en effet, vouloir renoncer à cultiver le poirier. Ce dernier n'occupe plus une place importante que dans cette région d'élevage, accidentée et un peu pauvre que l'on appelle le

Bocage normand, et qui est comprise dans le Calvados et dans l'Orne. Mais là il occupe une place prépondérante par suite de l'excellence du cru et les paysans semblent préférer au cidre le poiré qu'ils en retirent. Ce poiré est consommé en grande partie sur place, le reste est expédié sur Paris, après avoir été mis en bouteilles, et parfois en Touraine et en Anjou où il sert à remonter les vins blancs.

Dans les autres régions normandes au contraire on plante maintenant très peu de poiriers.

On considère cette culture comme peu avantageuse. Le poirier donne des récoltes insignifiantes, car les gelées fréquentes à l'époque de sa floraison, viennent souvent les compromettre.

Ses fruits d'une conservation et par suite d'un transport difficile se vendent mal et à des prix peu élevés. Le poiré que l'on en retire est considéré comme un produit inférieur, mal vu des hygiénistes, d'une vente difficile et ne donnant à la distillation qu'une eau-de-vie peu appréciée.

Enfin cet arbre se développant beaucoup plus que le pommier, on lui reproche de rendre le terrain sur lequel il est planté impropre à toute autre culture.

Malgré ces inconvénients, si le poirier subsiste encore à l'heure actuelle, bien qu'on ne le cultive plus en vue de la vente ou de la distillation de ses fruits, c'est qu'il rend de grands services dans les exploitations rurales.

Le cidre n'étant bon à consommer qu'à partir du mois d'avril, il est souvent gênant pour les cultivateurs d'attendre cette époque. Leurs provisions étant parfois épuisées dès l'époque du brassage, et notamment lorsque l'année précédente il y avait disette de pommes, ils trouvent alors dans le poiré, qui lui est de bonne prise d'octobre à juin, une boisson accessible, supplémentaire, d'un précieux secours.

Le cidre et le poiré se complétant ainsi en quelque sorte, on a par là même une raison suffisante du maintien de la culture du poirier. Mais il semble aussi que le cultivateur ait cherché en elle pendant longtemps le moyen de s'assurer contre les disettes de pommes.

L'époque de la floraison étant différente pour ces deux sortes d'arbres, les risques d'une fructification contrariée par les intempéries se trouvent partagés et les agriculteurs obéissent ainsi à ce proverbe normand qu'il ne « faut pas mettre tous ses œufs dans le même panier ».

Ces quelques avantages n'empêcheront pas le poirier d'être à bref délai complètement délaissé. Les facilités toujours plus grandes de s'approvisionner sans trop de frais, dans les régions même éloignées, où la production des pommes a été abondante, enlèvent tout intérêt au maintien de cette culture qui constitue un véritable obstacle aux progrès d'une agriculture intensive.

Le pommier n'exige pas comme la vigne des soins

nombreux et attentifs, sa culture beaucoup moins coûteuse ne réclame pas un terrain qui lui soit entièrement consacré. Il est presque toujours associé à une autre culture. Mais tantôt ces deux cultures sont traitées sur un pied d'égalité, tantôt le pommier joue le rôle de culture principale ou de culture accessoire. La place occupée par le pommier dépend alors de la culture à laquelle il est associé. S'il s'agit de prairies naturelles et surtout d'herbages, le pommier pourra jouer indifféremment un de ces trois rôles. Mais s'il s'agit de terres de labour, il ne sera le plus souvent qu'une culture accessoire.

En Normandie, les plantations se font surtout sur les terrains herbés, ce sont les fameux « clos, mesures ou vergers » normands. En Bretagne, au contraire, le verger est l'exception et l'on préfère planter les terres de labour. Une discussion s'est engagée, notamment au sein des sociétés d'agriculture, sur la valeur de ces deux systèmes dont les avantages et les inconvénients furent ainsi mis en lumière très nettement. La solution, qui, au point de vue purement technique, restait cependant douteuse, a été apportée par les faits et semble devoir s'imposer.

L'émigration de la population rurale, vers les centres urbains et industriels, a été constatée universellement par les sociologues. Les statistiques, qui ont permis en France d'analyser ce mouvement, nous montrent que cette population rurale, qui émigre, est

exclusivement celle qui vit de l'agriculture, la population agricole proprement dite et que ce sont seulement les travailleurs salariés qui quittent les champs. On comprend dès lors toute la difficulté qu'éprouvent les agriculteurs à se procurer la main-d'œuvre nécessaire à leur exploitation. Le recrutement des domestiques à l'année, logés et nourris à la ferme, bien que difficile, peut encore se faire, grâce à la situation stable dont ils sont assurés et aux salaires plus élevés qui leur sont offerts. Mais celui des journaliers dont l'utilité se fait sentir aux époques des grands travaux, au moment des semailles, des moissons et des cueillettes, est devenu impossible ceux-ci étant presque totalement disparus par suite de l'instabilité de leur emploi, du manque d'occupations hivernales et de ressources complémentaires. L'agriculteur, ainsi obligé de satisfaire aux exigences de son exploitation avec ses seuls domestiques, a dû faire appel de plus en plus aux machines agricoles, aux semeuses, aux faucheuses, aux moissonneuses... L'emploi de ces machines, rendu nécessaire et inévitable dans les moyennes et les grandes exploitations agricoles, réclame de son côté un terrain libre, un terrain dépourvu de toute plantation fruitière. Il est alors facile de se rendre compte de la répercussion de ce phénomène social sur les modes de culture du pommier. C'est la disparition obligatoire de cet arbre des terres de labour dans ces exploitations, disparition

à laquelle on assiste dans la plaine de Caen et dans le pays de Canx, où l'on voit les plantations se concentrer autour de l'habitation. Seules les petites exploitations paraissent pouvoir lui conserver sa place.

Là où se rencontrent encore les plantations de pommiers dans les terres de labour, elles se présentent sous deux aspects : les plantations en bordure et la plantation « en plein ». Dans le premier cas, les arbres sont plantés le long des chemins, au fond des vallées, sur les côtes des pièces cultivées. Le pommier, étant ainsi une culture accessoire, occasionne alors peu de gêne dans les travaux culturaux et son ombre ne porte pas de préjudice aux récoltes. Ce système a été très employé. Il a pour lui l'avantage de marquer les limites des parcelles, ces arbres étant toujours plantés à une distance déterminée de ces limites, mais qui varie suivant les usages des pays. Or cette délimitation vivante est très utile dans une région où les charrues arrachent souvent les bornes et où, suivant une expression pittoresque du pays « on voit les haies marcher ». Enfin en bordure des chemins, ils protègent les cultures contre l'empiétement des voitures auquel incite parfois le mauvais état de ces voies.

Dans les plantations « en plein » c'est-à-dire faites sur toute la surface de la terre labourée, le pommier est traité sur un pied d'égalité avec les cultures auxquelles il est associé et, plus rarement, il joue le rôle de culture principale.

Les arbres, plantés à des distances plus ou moins grandes suivant l'importance que l'on veut donner à cette culture, sont disposés en « carré », en lignes parallèles et équidistantes. La distance, qui sépare chaque arbre, étant la même que celle qui s'étend entre chaque ligne, les arbres se trouvent aux sommets de carrés égaux. Cette disposition est très importante et elle a été adoptée universellement, car elle permet seule un travail facile du sol par les attelages dans deux directions perpendiculaires.

Mais le véritable mode de culture du pommier en Normandie, où les herbages occupent une place prépondérante et toujours plus grande, c'est le « verger ». C'est lui qui a placé cette région à la tête des pays producteurs de cidre et qui fait en grande partie sa richesse.

Tandis qu'en effet les différentes cultures, que l'on peut associer à celle du pommier, souffrent toujours plus ou moins de ce rapprochement, l'herbe paraît au contraire ne pas être gênée et elle acquiert toutes ses qualités si les distances entre les arbres sont convenables.

Cette question des distances est ici capitale. C'est d'elle que dépend non seulement la productivité du terrain herbé, mais aussi celle de l'arbre, comme l'ont montré les expériences de la station pomologique de Cornell dans l'Etat de New-York, et c'est d'elle aussi que dépend la longévité des arbres, puisqu'on a cons-

taté aux environs d'Avranches que les arbres plantés très rapprochés, à cause des vents de mer, ne vivaient que cinquante ans alors que la durée normale d'un pommier est de quatre-vingts ans.

Dans ces vergers les arbres sont rarement disposés « en carré ». La plantation « en quinconce » où les arbres étant à égale distance les uns des autres, un arbre donné se trouve équidistant de six arbres voisins et occupe ainsi le centre d'un hexagone aux sommets duquel sont placés les six autres arbres, est la forme dominante.

Ce système a sa raison d'être dans ce fait que, n'ayant pas à ménager le passage des attelages comme sur les terres de labour et les lignes étant moins espacées entre elles que les arbres sur les lignes, c'est lui qui utilise le mieux le terrain, tout en permettant aux arbres d'être largement éclairés et aérés.

Les vergers normands sont loin toutefois d'être constitués sur un type uniforme et le nombre d'arbres à l'hectare varie dans de très grandes proportions. C'est ce qui nous explique que les statistiques ne cherchent pas à nous faire connaître le nombre d'hectares plantés de pommiers. Cette recherche bonne pour une culture unique, une culture qui occupe à elle seule complètement un terrain, comme celle de la vigne où le nombre de ceps est partout sensiblement le même par unité de surface, ne peut avoir d'intérêt pour une culture accessoire comme l'est celle du pommier.

Le nombre d'arbres à l'hectare dépend ici, non seulement comme nous l'avons vu, de la culture à laquelle ils sont associés, herbages ou terres de labour, mais encore de la valeur du terrain, de sa richesse et de sa fertilité.

Le propriétaire qui, indépendamment de toute préoccupation personnelle, cherche avant tout à augmenter le revenu de son fonds, plante en effet d'autant plus de pommiers que le terrain est de moins bonne qualité, la moins value des récoltes du dessous devenant ainsi presque insignifiante. Aussi cette habitude a-t-elle eu pour heureuse conséquence, d'après M. Ed. Michel, inspecteur au Crédit Foncier, de donner aux terrains de qualité inférieure une plus value à la valeur vénale des fonds, variant du tiers à la moitié (1).

Le but poursuivi par le créateur des plantations a enfin sur elles une grande influence. Elles diffèrent profondément suivant qu'il a en vue de se procurer seulement les fruits nécessaires au brassage de sa boisson, qu'il soit vendeur de fruits, fabricant de cidre ou producteur d'eau-de-vie.

3° REPROCHES ADRESSÉS AUX PRODUCTEURS NORMANDS

Les vergers normands, malgré leur grande réputation, n'ont pas échappé aux critiques des pomologistes. On leur a reproché notamment d'être composés sans

(1) ED. MICHEL — *La propriété. — Etudes statistiques.*

aucune méthode, de réunir pêle-mêle les variétés les plus diverses, de faire place aux sujets mauvais et d'être dépourvus des soins d'hygiène les plus élémentaires.

Ces faits, généralement exacts, ont une grosse influence non seulement sur la production des fruits et leur valeur mais encore sur la qualité du cidre. Le manque d'organisation méthodique des vergers, ayant pour conséquence immédiate de rendre impossible le triage des fruits par espèces et très difficile leur classement par époque de maturité, empêche la vente des fruits à des prix avantageux, met nos producteurs dans des conditions d'infériorité pour l'exportation, leur ferme les marchés où l'on n'accepte que certaines variétés et les empêche de créer des cidres de cru avec des qualités stables et bien déterminées.

Les autres reproches ne sont pas moins graves puisqu'ils influent directement sur la productivité des arbres, comme le témoigne par exemple l'enquête agricole décennale de 1892, qui évaluait dans le Calvados aux trois huitièmes de la récolte le dommage causé par l'anthracose.

A quoi tient cet état de chose ?

Il tient tout d'abord à une certaine tendance d'esprit courante en Normandie, qui porte à considérer le pommier comme une culture secondaire, sans importance, qui ne réclame aucun soin, donne des récoltes irrégulières sans qu'on puisse y remédier et par suite

procure des bénéfices que l'on accepte avec plaisir mais sur lesquels on ne doit pas compter. Cette tendance est difficile à combattre, car elle est favorisée par la richesse même du pays qui permet au cultivateur de gagner largement sa vie en dispersant ses soins sur une foule d'objets, production des céréales, élevage, laiterie...

Le fermage, qui est très répandu dans cette région, et laisse peu de temps les exploitations dans les mêmes mains, nous paraît aussi y avoir contribué. L'amélioration des vergers, œuvre de longue haleine, réclame une continuité d'efforts trop longue et trop difficile pour être entreprise par des fermiers. L'indemnité de plus value payée au fermier sortant pourrait seule les encourager à l'entreprendre.

La clause courante dans les baux qui les oblige à remplacer les arbres morts est au contraire détestable. Ayant des intérêts opposés à ceux des propriétaires ils choisissent des arbres quelconques et sans valeur, les moins chers sont pour eux les meilleurs.

Enfin on peut encore accuser la négligence des propriétaires, qui, connaissant mal leurs terres, les font gérer par des hommes d'affaires, peu versés dans les questions agricoles, peu intéressés à faire des améliorations sérieuses, et ne voyant pas la nécessité d'entretenir avec soin des plantations.

4° ENCOURAGEMENTS DONNÉS PAR L'ÉTAT ET
L'INITIATIVE PRIVÉE.

L'Etat, que ne peut laisser indifférent le développement de la richesse nationale, est alors intervenu, son intervention s'est manifestée sous différentes formes. Il a d'abord prescrit des mesures générales d'hygiène, destinées à favoriser les efforts d'une population intelligente et laborieuse, que rendait souvent stériles l'inaction de propriétaires peu soucieux de leur intérêt.

La loi du 26 ventôse an IV avait déjà rendu l'échenillage obligatoire pour les propriétaires, fermiers ou autres, tous les ans pendant l'hiver, avant le 20 février, sous peine d'une amende de trois à dix journées de travail, pénalité que le Code pénal remplaça par une amende de 1 à 5 fr. Cette loi, d'une application trop spéciale et par suite insuffisante, tomba vite en désuétude, malgré quelques mesures administratives prises en 1839, 1849, 1851 et 1872. Une loi votée par le Parlement en 1888 vint l'abroger.

La loi du 24 décembre 1888, contrairement à l'ancienne loi qui ne visait que l'échenillage, comprend la destruction des insectes, des cryptogames et autres végétaux nuisibles à l'agriculture, c'est une véritable mesure de préservation agricole.

Sa mise en application est assurée par un arrêté préfectoral, pris après avis du conseil général du départe-

tement, qui prescrit les mesures nécessaires pour arrêter et prévenir les dommages causés, détermine l'époque à laquelle il devra être procédé à l'exécution des mesures, les localités dans lesquelles elles seront applicables, et n'est exécutoire qu'après l'approbation du ministre de l'agriculture.

Cette loi, n'ayant donné aucun résultat malgré les mesures répressives mises entre les mains des pouvoirs publics, il semble bien que les producteurs de fruits ne pourront obtenir son application dans chaque région qu'en se syndiquant pour poursuivre l'exécution des arrêtés préfectoraux. Le syndicat dénoncerait à l'administration compétente les infractions aux arrêtés et poursuivrait la réparation du dommage causé à la collectivité par les producteurs négligents.

Sous forme de crédits, votés sur la demande des représentants élus des régions de l'Ouest qui depuis 1905 ont formé à la Chambre un groupe parlementaire cidricole, à la tête duquel est placé M. Lefas, député d'Ille-et-Vilaine, l'Etat a accordé des encouragements à la culture des fruits de presseur et à la production du cidre. Ces crédits, destinés le plus souvent à doter de prix et de récompenses les concours agricoles et pomologiques, ayant été augmentés depuis 1900 ont permis la création et l'entretien d'une station pomologique à Caen, seule institution de ce genre qui existe en France.

Enfin l'Etat qui a tenté d'organiser l'enseignement

agricole en faveur des cultivateurs et des jeunes gens qui se destinent à l'agriculture, a fait une certaine place à la pomologie et aux questions cidricoles. Les professeurs d'agriculture départementaux, chargés par la loi de 1879 de faire un minimum par an de 26 conférences, ont en Normandie largement traité ces questions.

L'enseignement pomologique, ébauché à l'école primaire, peut être complété dans les fermes-écoles et dans les écoles pratiques d'agriculture. L'Ecole pratique du Neubourg, dans l'Eure, est toutefois seule à avoir organisé, d'une façon complète, des cours théoriques et pratiques de cidrologie et de pomiculture. Elle admet à ces cours, professés chaque année du 10 au 25 novembre, en dehors de ses élèves ordinaires, internes, demi-pensionnaires et externes, dont quelques-uns bénéficient de bourses fournies par l'Etat et le département et attribuées par le ministre, des élèves temporaires auxquels elle ne réclame qu'une rétribution de soixante francs.

Deux de nos écoles nationales d'agriculture ont elles-mêmes fait figurer la pomologie dans leurs programmes. A Grignon où elle est rattachée à la chaire de sylviculture et de viticulture, on ne lui consacre il est vrai que 14 leçons. Mais à Rennes, où l'on étudie spécialement les procédés culturaux de la région de l'Ouest, elle occupe une place prépondérante et revêt même un caractère pratique, l'école récoltant chaque

année 7 à 8000 kilogrammes de fruits. Enfin à l'école d'Horticulture de Versailles, elle fait l'objet d'un cours spécial et très complet.

A côté de cette intervention officielle, l'initiative privée avait sa place tout indiquée. Sans parler de nos grandes sociétés d'Agriculture qui ont étudié à maintes reprises les questions qui nous intéressent, de nombreuses sociétés et associations se sont formées pour l'étude spéciale des questions cidricoles, et ont révélé leur existence au public en instituant des congrès et des concours pomologiques. Toutes se proposent le même but : « Régénérer la culture du pommier et donner aux fruits de presseur une place d'honneur dans les expositions ». Société pratique d'Horticulture de l'arrondissement d'Yvetot, Seine-Inférieure. « Améliorer la culture du pommier et perfectionner le cidre et les eaux-de-vie ». Syndicat Agricole et Pomologique de la Petite Suisse Normande, Thury-Harcourt Calvados ; mais l'une d'elles « l'Association française pomologique » par suite des moyens d'action dont elle dispose, a joué un rôle plus particulièrement important et mérité d'être signalée.

Créée à Rennes en 1883 sous le nom d'« Association pomologique de l'Ouest » et ayant vite étendu son action sur toutes les régions productives de pommes à cidre, elle a pris en 1897 le titre que nous venons d'indiquer. Elle s'est proposée comme but de donner aux producteurs la possibilité d'opérer une sélection

scientifique parmi les variétés de fruits cultivées dans chaque région. Elle a créé pour cela des cartes pomologiques qui indiquent pour chaque variété les résultats donnés par l'analyse et les caractères généraux de l'arbre qui les produit. Elle a de plus encouragé les producteurs à procéder à cette sélection en organisant chaque année des concours dans les principales villes de Normandie et de Bretagne, où elle récompense les plus beaux lots de fruits et les meilleurs cidres et eaux-de-vie. Elle étudie enfin dans des Congrès annuels, qui précèdent ces concours, les questions générales de pomologie et les questions cidricoles. Les études et les mémoires qui présentent un intérêt spécial sont consignés dans un Bulletin qu'elle répand largement dans le public. Depuis 1905 et pour répondre peut-être au désir de plusieurs de ses membres qui l'accusaient de conserver un caractère trop spéculatif, elle a créé un « Office central de renseignements cidricoles » qui, toujours à la disposition des particuliers, publie lui-même un « Annuaire » et un « Bulletin ». Le bulletin, qui paraît tous les huit jours pendant la période de fabrication des cidres et ensuite tous les quinze jours seulement, fait connaître aux cultivateurs le cours des fruits de pressoir, le cours des cidres et leur fournit des renseignements pratiques sur la pomologie et la cidrerie. Cette association qui a rendu de grands services en Normandie et en Bretagne, a obtenu pour ses travaux une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1900.

A côté de ces sociétés, et poursuivant le même but qu'elles, il faut signaler la presse locale et régionale, qui a pris l'habitude de consacrer une rubrique spéciale aux questions agricoles où paraissent des articles sur les questions cidricoles émanant de professeurs d'agriculture et de spécialistes, les ouvrages techniques et enfin les organes spéciaux de vulgarisation qui, comme « *La Pomologie française* » « *Le cidre et le poiré* » ou « *Le cidre* » se proposent « de mettre en lumière les bonnes méthodes et propager les intéressants et savants travaux d'hommes compétents ».

Les progrès réalisés en Normandie étant loin de répondre aux efforts dépensés par l'initiative privée, qui ne peut guère faire plus, on peut se demander si l'Etat ne pourrait pas intervenir d'une façon plus efficace. Il semble inutile de lui demander de multiplier les conférences de ses professeurs d'agriculture, car elles n'ont pas donné les résultats qu'on pouvait en attendre. Elles ont été en général peu suivies et il faut voir là chez le paysan normand le dédain de la pratique pour la théorie, dédain profond qu'aggrave encore une négligence coupable dictée par la crainte de perdre du temps ou d'éprouver un dérangement. Mais on peut demander par contre à l'Etat d'accorder des crédits plus larges aux concours pomologiques qui, en faisant naître l'esprit d'émulation entre les producteurs, ont eu une heureuse influence. Et on doit lui demander surtout d'organiser l'enseignement pomologique et cidricole

qui en réalité n'existe pas en Normandie. L'école de cidrerie du Neubourg, où l'enseignement n'a qu'un caractère temporaire, est tout à fait insuffisante. La création s'impose d'une école spéciale qui, possédant des vergers d'étude et une cidrerie annexe, donnerait un enseignement complet à ceux qui désireraient se spécialiser dans cette branche de production. Plusieurs pays étrangers nous ont du reste, depuis longtemps déjà, devancés dans cette voie et l'Allemagne, la Suisse et l'Autriche-Hongrie, pourraient nous servir d'exemple. La création de nouvelles stations pomologiques ne serait pas moins utile. Leur création est demandée par les cultivateurs eux-mêmes, qui ont reconnu les services réels rendus par celle du Calvados, et font remarquer très justement que chaque région, ayant ses besoins propres, doit posséder une station pomologique qui puisse diriger ses recherches scientifiques dans le sens voulu. Si l'on ajoute à cela que la France viticole possède huit stations œnologiques on comprend plus facilement encore les réclamations des régions de l'Ouest, qui ne manquent pas de crier à l'injustice.

Signalons enfin pour terminer sur ce point, comme moyen d'éducation générale, propre à faire progresser la culture du pommier : l'établissement de routes fruitières.

Les plantations fruitières sur les routes, qui jusqu'à présent n'ont pas été entreprises dans ce but nous

paraissent en effet, si elles sont faites avec méthode et bien entretenues, tout indiquées pour servir de champs d'expérience. Placées continuellement sous les yeux du paysan, elles lui démontreront mieux que tout ce qu'on pourrait lui dire, la nécessité d'abandonner ses antiques errements et de suivre les méthodes nouvelles qui ont déjà fait leurs preuves. Elles atteindront plus facilement ce but que les conférences des professeurs d'agriculture, parce que le paysan aura reconnu lui-même cette nécessité en constatant l'état des arbres et des récoltes. Ce moyen paraît d'autant plus facile à préconiser, que les routes fruitières peuvent devenir un élément assez important de la production.

L'idée de substituer, sur les routes, des arbres fruitiers aux essences forestières, nous est venue d'Allemagne où le Hanovre en avait fait la première application.

Elle a rencontré en France de nombreuses sympathies, car les arbres de haute futaie, qui entretiennent une humidité nuisible au bon état des routes, sont mal vus des propriétaires riverains à cause de leurs racines et de l'ombre qu'ils projettent sur les récoltes.

Les arbres fruitiers ne présentant pas les mêmes inconvénients, ont paru d'autant préférables, le point de vue esthétique mis de côté, qu'ils pouvaient donner un revenu très appréciable M Mancel a calculé que le bénéfice net par arbre et par an pouvait être de 1 fr. à 1 fr. 50, alors que le peuplier qui, d'après lui, coûte

15 fr. 50 au bout de trente ans n'était vendu à ce moment-là que 19 fr. 90 donnant ainsi seulement un bénéfice de 4 fr. 40.

Le grand reproche adressé à ce système, c'est que les récoltes seront difficiles. Il y aura, dit-on, de nombreuses pertes de fruits et ce sera une tentation offerte au pillage de nuit et au maraudage. Cette objection n'est pas décisive. Le maraudage peut être évité en laissant subsister les arbres forestiers aux abords des villes et en ne plantant que des variétés à cidre, dont les fruits amers ou acides soient peu comestibles. D'un autre côté, il est possible d'exercer une certaine surveillance, celle-ci n'étant nécessaire qu'au moment de la maturité. Ce système a donné du reste de très bons résultats dans les pays où il est appliqué et dès 1880, la vente de ces récoltes de fruits dans le Wurtemberg procurait environ un million. Dans le grand Duché de Luxembourg, où elles ont acquis un grand développement, ces plantations, opérées par l'Etat à titre d'essai et d'encouragement, furent continuées par les communes et les syndicats ruraux avec les encouragements de l'Administration des Ponts-et-Chaussées dont l'hostilité du début avait complètement disparu. Les cantonniers chargés d'effectuer et d'entretenir ces plantations, sous la surveillance des agents-voyers et des conducteurs des Ponts-et-Chaussées, sont préparés à leur nouvelle tâche par des cours faits sur les routes mêmes par des professeurs spécialistes. En 1901 le produit de la récolte,

des arbres d'un canton rapportait 3,225 fr. soit 150 fr. par kilomètre. L'entretien de la route ayant coûté 6,816 fr., le produit net représentait 48 p. % des frais d'entretien.

En France les routes fruitières sont encore peu nombreuses. Les plus importantes se trouvent dans les Ardennes, aux environs de Mézières et de Sedan où de 1888 à 1900 on a planté 90.000 arbres sur une longueur de 900 kilomètres. Des essais ont été tentés aussi sur de petites longueurs de routes dans le Morbihan, le Finistère, la Mayenne, en Seine-et-Oise et dans l'Eure-et-Loir. En Normandie, où elles auraient leur place tout indiquée, elles sont à peu près inconnues et le département de la Manche est seul à en posséder. Au lieu de les y préconiser, comme une source importante de revenus, on les redoute au contraire. On craint qu'elles ne contribuent à l'avisement du prix des fruits ; crainte ridicule, puisque les débouchés ne manquent pas. Aussi faut-il espérer que l'on suivra les sages conseils du Congrès International pour l'étude des fruits de presseur et de l'industrie du cidre, qui, après avoir entendu un mémoire de M. Delaville et les communications du professeur Ph. Wagner d'Ettelburck, émettait en 1900 le vœu « que les essences forestières sur les routes soient remplacées à l'avenir et autant que faire se pourra par les essences fruitières ».

3° REVENUS QU'ELLE PROCURE.

Ayant ainsi envisagé les différents aspects sous lesquels se présente la culture des fruits à cidre en Normandie, il nous faut maintenant dire quelques mots de l'intérêt qu'elle présente pour celui qui s'y livre. Réclamant des soins sommaires et peu coûteux, elle apparaît comme très lucrative lorsque les récoltes sont abondantes. Les revenus qu'elle donne ne sont pourtant ceux que l'on pourrait espérer, et cela tient en grande partie à la nature même du pommier, à la façon dont il se comporte.

Cet arbre, dont la durée normale est de 80 ans, n'acquiert toute sa vigueur et sa fertilité que vingt ans après sa plantation. Pendant quarante ans, il donne alors son maximum de produits, puis vers soixante ans ses fruits commencent à diminuer pour devenir rares sur la fin de sa vie. Il résulte de ces faits, constatés par tous les pomologues, que le pommier n'est susceptible de donner un revenu que pendant cinquante à cinquante-cinq ans et que pendant la première période de sa vie il ne laisse aucun bénéfice. On admet généralement en effet que la valeur de ses récoltes jusqu'à la vingtième année couvre simplement les frais de plantation, d'entretien, d'intérêt et d'amortissement du capital arbre ainsi que la moins value des récoltes du dessous.

Un autre fait vient encore diminuer son rapport c'est l'irrégularité des récoltes. L'expérience a montré qu'indépendamment du plus ou moins de soins donnés aux arbres, on pouvait compter par cycle de cinq ans sur une bonne récolte, deux médiocres et deux mauvaises. Cette irrégularité dans la production, qui est un des obstacles les plus importants au développement de l'industrie du cidre, on ne peut la faire disparaître. Car elle tient à la nature même du pommier qui ne donne que des récoltes bi ou triannuelles. N'ayant pu parvenir jusqu'à présent à sélectionner des sujets fertiles tous les ans, on a cherché des remèdes à cette situation. On a proposé, d'empêcher les productions excessives qui épuisent les arbres et les mettent dans l'impossibilité de constituer chaque année des bourgeons à fruits et de faire produire certains pommiers à contre année. Malheureusement les résultats ne peuvent répondre aux efforts donnés, car il faut toujours compter avec les influences climatiques sur lesquelles on n'a presque aucun pouvoir. L'exemple des régions viticoles, protégeant leurs récoltes contre les nuages chargés de grêle, aurait pu être suivi. Mais le pommier craint moins la grêle, que les gelées, les pluies et les vents à l'époque de sa floraison. Aussi le fait de cultiver les variétés qui résistent le mieux aux intempéries et de cultiver des variétés qui appartiennent à toutes les époques de la floraison, dans l'espoir que certaines pourront échapper aux accidents qui les

menacent, est-il le seul procédé qui ait donné quelque satisfaction.

Partant de ces faits, de nombreux auteurs ont cherché à établir le revenu net moyen d'un arbre. Tous l'ont estimé entre deux et trois francs. Nous donnerons, à titre d'indication le calcul établi par Power. D'après lui, le pommier pouvant produire en moyenne annuellement un hectolitre de fruits, dont il fixe le prix à 4 fr. 50, il convient pour avoir son revenu net de retrancher de cette somme les dépenses suivantes :

Intérêt et amortissement du capital arbre.	0 fr. 80
Location du terrain.	0 fr. 20
Récolte et soins culturaux.	0 fr. 50
Total des dépenses.	<u>1 fr. 50</u>

qu'il justifie ainsi : « Un arbre de 10 ans de plantation, bien soigné, revient à 15 fr., ce qui avec l'intérêt annuel à 5 fr. % et l'amortissement en 70 ans représente une annuité de 0 fr. 80. La location du terrain (20 mètres carrés) y compris l'impôt, à 100 fr. l'hectare revient à 0 fr. 20. Enfin les frais de récolte et de culture peuvent être évalués à 0 fr. 50 ».

Ces calculs, toujours plus ou moins arbitraires et n'ayant que la valeur d'une moyenne très générale, semblent cependant se rapprocher de la réalité. Les paysans de la Vallée d'Auge, plutôt pessimistes, reconnaissent eux-mêmes en effet que le pommier donne un bénéfice moyen de 2 à 3 fr. et que les herbages, bien plantés, c'est-à-dire couverts de 60 à 100 pommiers

par hectare, se louent une fois plus cher que les herbages nus. Ils admettent enfin que le produit des pommes paie la location du terrain et que la valeur de l'herbe constitue le bénéfice de l'exploitation.

6^e PRODUCTION. — STATISTIQUE.

Le pommier donnant ainsi des bénéfices très appréciables on comprend que sa culture ait pris un grand développement au cours du XIX^e siècle. Dans les vingt premières années, sa propagation fut favorisée par l'accroissement de la consommation parisienne et la rareté des vins en certaines années. Elle le fut aussi par l'habitude prise sous l'Empire par les propriétaires de créer des pépinières dont ils s'occupaient eux-mêmes de planter les sujets ou chargeaient leurs fermiers de ce soin. Les vergers ayant été ensuite dévastés par les insectes parasites, le puceron lanigère qui désorganise les tissus ligneux des tiges et l'anthronome dont les vers dévorent les bourgeons avant leur épanouissement, les agronomes et les paysans semblèrent se désintéresser de cette culture. La conversion des terres de labour en herbages, qui commence en Normandie partout où elle est possible appelle à nouveau l'attention sur les pommiers. On en plante pour protéger le sol contre le dessèchement et le bétail contre les ardeurs du soleil. Dans les labours on entretient les plantations existantes.

Les cultivateurs de la plaine de Caen furent seuls à abattre leurs pommiers. La culture du colza qui avait imposé ce sacrifice vers 1854, étant restée peu de temps florissante on le regretta bientôt. Les ravages causés par le phylloxéra dans les vignobles français à partir de 1865 augmentèrent en effet la consommation du cidre. Les plantations prirent alors un grand essor et se développèrent surtout dans les régions herbagères. L'hiver très rigoureux de 1879 ayant détruit un grand nombre d'arbres on continua dans cette voie. A l'heure actuelle le mouvement paraît au contraire se ralentir. Les récoltes dérisoires de 1902 et de 1903 ont découragé sans doute les producteurs, mais il peut reprendre à la faveur d'années d'abondance, car les débouchés à l'étranger ne manquent pas et l'industrie du cidre, qui, par suite de la grosse production des vignobles reconstitués, a peu d'espoir d'augmenter sa clientèle en France, peut devenir elle-même un débouché important si elle travaille en vue de l'exportation.

La statistique agricole annuelle, publiée par le Ministère de l'agriculture, nous donne par département l'état des récoltes de pommes et poires à cidre

Nous grouperons dans un tableau les chiffres concernant les cinq départements de Normandie depuis 1901 jusqu'en 1908.

*Nombre de quintaux de pommes et poires à cidre
récoltés dans chaque département normand.*

ANNÉES.	CALVADOS.	EURE.	MANCHE.	ORNE.	SEINE- INFÉRIEURE
1901	662.906	214.682	2.438 497	273.635	555.774
1902	950.641	350.170	406.071	264.599	867.425
1903	653.526	204.948	787.204	127.006	421.100
1904	3.742 333	3.608.113	7.280.000	3.336.081	2 947.446
1905	252.596	423.780	600.000	220 361	353.774
1906	2.095.913	1.000.000	3.321.000	1.626.000	1.332.000
1907	140.500	202.547	325.000	210.000	502.632

Ayant ainsi une idée de la production des fruits de presseur, il ne nous reste plus qu'à exposer le commerce auquel ils donnent lieu

7° COMMERCE DES FRUITS DE PRESSEUR.

Ces fruits étant destinés en principe à procurer la boisson nécessaire au cultivateur et à son personnel, l'excédent des récoltes reste seul disponible pour la vente. Mais cet excédent n'est lui-même vendu sans transformation qu'exceptionnellement, car le cas le plus fréquent est celui du paysan brassant tous ses fruits pour lui et une clientèle locale.

Les achats sont faits pour la majorité par les cidreries et les habitants de la région, non récoltants, qui font fabriquer eux-mêmes leur cidre. Ce n'est que dans les années d'abondance que l'on expédie des pommes dans les régions déficitaires de Bretagne ou de picardie et surtout à l'étranger.

Dans ces conditions il est assez difficile de se rendre compte d'une façon exacte de l'importance des transactions. Le commerce local, souvent le plus important, échappe à tout contrôle faisant rarement appel au transport par chemin de fer. C'est ce qui nous explique sans doute que le service des études techniques de l'Office des renseignements agricoles au Ministère de l'Agriculture ne donne sur ce point aucun détail dans les deux volumes qu'il a consacrés au « Commerce des produits agricoles ». Le tome premier qui s'occupe de la « Production végétale » et qui a été publié en 1906, se borne à nous dire pour le Calvados qu'« en bonne saison le commerce transite une moyenne de 250.000 hectolitres de pommes environ », que l'Eure « en année moyenne expédie 10.000 wagons de pommes sur Paris et l'Allemagne » et que dans la Seine-Inférieure « l'exportation considérable atteint plus de 3.000 wagons pour certaines gares » Pour la Manche et pour l'Orne on ne trouve aucun renseignement.

Les tableaux de l'Administration des douanes signalent nos exportations de fruits à cidre en « Allemagne, Belgique et autres pays » mais la provenance des quantités exportées n'étant pas connue, on ne peut déterminer la part prise par la Normandie. Nous serons donc obligés de nous en tenir à des indications très générales et à signaler les grands traits de ce commerce.

Les ventes se font généralement dans les foires et

surtout sur les marchés, restés très importants en Normandie, où les fermiers viennent chaque semaine apporter le beurre et les œufs. C'est là que vendeurs et acheteurs se rencontrent et que se font les transactions. Les producteurs arrivent ainsi à grouper autour d'eux une clientèle locale qui, malgré les variations annuelles des récoltes, reste relativement stable. Elle y trouve du reste son intérêt car elle évite ainsi les frais de transport et n'achète que des fruits dont elle connaît les variétés et la provenance. Enfin les courtiers, qui passent dans les fermes et sur les marchés, achètent aux producteurs, en vue du commerce régional et de l'exportation, ce qu'ils n'ont pu vendre sur place.

La vente au poids, ou à l'hectolitre pesant un poids déterminé, est le système suivi par le gros commerce et les cidreries. On achète aux 1000 kilogrammes ou à l'hectolitre pesant 54 kilogrammes net. Mais l'achat au volume, qui a été longtemps le seul mode employé en Normandie, subsiste encore dans le petit commerce ou commerce local. On vend un peu partout au demi-hectolitre, appelé « rasière » ou « barattée » (1). En Basse-Normandie on vend au « boisseau » et dans la Manche surtout, à la « ruche » ou à la « corbeille ». Mais, tandis que la ruche vaut un demi-hectolitre et

(1) La barattée ou rasière pèse de 23 à 27 kilogrammes et l'on compte qu'il faut 37 barattées pour obtenir 1000 kilogrammes de pommes.

la corbeille un hectolitre, le boisseau ne représente que 13 litres et il faut 192 boisseaux pour avoir 1000 kilogrammes.

Ce mode d'achat déjà compliqué en lui-même l'est encore par l'habitude prise de vendre très souvent avec don de quatre pour cent. On livre 104 barattées par exemple pour 100 barattées payées. Ce système très défectueux, qui ne peut être employé qu'entre gens du pays est appelé à disparaître ; car même entre eux il amène souvent des difficultés, vendeurs et acheteurs ne s'entendant pas toujours sur le poids de la mesure employée. La loi du 1^{er} août 1901 en défendant l'usage « de poids, mesures et autres instruments faux ou inexacts » l'a du reste condamné. Quant à l'achat à la densité, qui est très rationnel et a été préconisé par les pomologistes, comme moyen d'encourager la culture des variétés à haute densité, il est très peu employé.

Il nécessite des prises d'échantillon difficiles lorsque les variétés sont nombreuses et devient un critérium insuffisant lorsque les fruits ne sont pas arrivés à leur pleine maturité.

Les prix établis d'après la valeur du cru, varient chaque année dans de très grandes proportions par suite de l'irrégularité des récoltes que nous avons déjà signalée. Dans les années de récoltes abondantes on voit le prix des pommes tomber très bas 32 fr. les 1000 kilogrammes en 1893 ; 37 fr. en 1900 ; 25 fr. et même 18 fr. en 1904. Alors que dans des années de faible

production comme en 1897, 1902 et 1900, il s'élevait à 120 fr. 150 fr. et 200 fr. les 1000 kilogrammes. La statistique agricole annuelle, qui indique pour chaque département la valeur moyenne du quintal des fruits à cidre, ne peut nous être utile car ses chiffres s'appliquent à la fois aux pommes et aux poires. Aussi est-ce au directeur de la station pomologique de Caen que nous empruntons ces chiffres. D'après lui le prix des pommes peut se résumer ainsi :

Prix minimum . . .	20 fr.	les 1.000 kilogrammes
Prix maximum . . .	200 fr.	» »
Prix moyen de	70 fr. à 100 fr.	» »

et celui des poires, soumis à des oscillations bien moindres :

Prix minimum	15 à 20 fr.	les 1.000 kilogrammes
Prix maximum	85 à 90 fr.	» »
Prix moyen	40 à 60 fr.	» »

A côté de ces variations annuelles des prix qui lèsent sérieusement les producteurs, il y a un fait non moins grave : c'est le manque de stabilité des cours dans le courant d'une même année, c'est-à-dire pendant la période de vente qui s'étend de septembre à février, car c'est là un obstacle au commerce des fruits.

Que faudrait-il donc faire pour remédier à cet état de chose ?

Il faudrait tout simplement, organiser en France le marché aux fruits, qui en réalité n'existe pas. Le

commerce des fruits se borne à des transactions sur place et à des transactions entre les contrées favorisées par une bonne récolte et celles où la production a été insuffisante, c'est un commerce analogue à celui des raisins frais de vendange, tantôt la Normandie fournit des pommes à la Bretagne et tantôt la Bretagne en fournit à la Normandie.

Pour donner par suite de la stabilité aux cours, comme on se trouve en présence d'une production locale et d'une utilisation presque complètement locale aussi, il faudrait établir entre la production et la vente un organisme intermédiaire pour les relier et servir de régulateur.

C'est aux cidreries industrielles qu'il appartient de remplir ce rôle ; mais elles ont encore besoin pour cela de se développer et de former un groupement important et fortement constitué.

Une autre chose est nécessaire aussi, c'est que les achats soient basés sur la connaissance des variétés, leur provenance exacte, en un mot sur la valeur du cru ; c'est à la fois l'intérêt des acheteurs et celui des producteurs normands, dont les fruits, justement réputés, seraient vendus plus avantageusement. L'achat d'après la valeur du cru n'est possible toutefois qu'à la condition de donner à l'acheteur, la certitude de ne pas être trompé sur la qualité et l'origine des fruits. La fraude sur l'origine qui est facilitée par les transports par chemin de fer et qui est commise assez fré-

quemment par les négociants, a beaucoup nui aux cultivateurs

En 1907-1908 de grandes quantités de pommes importées d'Espagne dans la Vallée d'Auge furent ainsi réexpédiées et vendues comme fruits du pays. Le fait est attesté dans le rapport de M. Hérissant à la société Nationale d'Agriculture. Il a soulevé les plaintes des producteurs du Calvados et provoqué une protestation de leur syndicat. On a alors proposé pour éviter ces fraudes, difficiles à dévoiler, d'exiger des compagnies de chemin de fer à titre de renseignement, le maintien sur les nouvelles lettres de voiture, de la gare d'origine première toutes les fois que les marchandises n'auraient pas été déchargées en cours de route. Le moyen étant encore insuffisant puisque le revendeur peut les décharger et les réexpédier ensuite avec fausse origine, il faut que la vente puisse se faire sur un véritable certificat d'origine. M. Truelle a proposé qu'il soit délivré au producteur par la Mairie de sa commune. Des difficultés pouvant surgir à propos des quantités dont peut disposer chaque vendeur, la véritable solution paraît être plutôt dans la création de coopératives ou syndicats fruitiers locaux vendant avec garantie de provenance.

Le syndicat agricole du Calvados est le seul en Normandie qui ait commencé à appliquer ce système. Dès 1889 il expédiait pour le compte de ses adhérents plus de 600 wagons de pommes accompagnés de certificats

d'origine. Dans ces dernières années il a commencé à fournir des fruits à cidre à plusieurs associations coopératives ouvrières de Paris.

Quant à l'avilissement des prix toujours à redouter dans les années d'abondance, on peut le prévenir en développant l'industrie du cidre et en organisant l'industrie des pommes sèches, qui ne fait que débiter en France alors qu'elle donne des résultats merveilleux aux Etats-Unis et au Canada.

La dessiccation des fruits permettrait de créer un mouvement d'exportation vers l'Allemagne qui demande pour le moment ses fruits séchés aux Etats-Unis et vers la Russie qui achète déjà chez nous. Elle serait de plus d'un très grand secours aux cultivateurs dans les années de disette. Elle leur permettrait de faire avec les produits mêmes de leur sol des boissons saines et hygiéniques et de s'affranchir ainsi des boissons de fantaisie qu'ils sont souvent obligés d'acheter.

Les exportations de fruits frais, seules importantes à l'heure actuelle et qui sont susceptibles d'un très grand développement, sont enfin le moyen tout indiqué pour éviter les conséquences fâcheuses qu'entraînent les années de grosse production sur le prix des fruits. Elles sont à encourager tant que l'utilisation complète des fruits ne sera pas possible en France, car l'idéal reste bien entendu de n'exporter que des produits travaillés. Elles ont été gênées jusqu'à présent par les conditions dans lesquelles le transport des

pommes est effectué par les compagnies de chemin de fer. Un groupement est apparu à la fin de l'année 1908, la « Chambre syndicale du commerce des pommes et poires à cidre », qui a étudié cette question. Il s'est fait l'écho des doléances des producteurs et a montré combien la durée trop longue des délais de transport, le manque de personnel, la pénurie du matériel, l'encombrement des gares et l'insuffisance des voies des garage, étaient préjudiciables, notamment sur l'Ouest-Etat, au commerce général des fruits. Le groupe parlementaire cidricole a saisi de la question le ministre des Travaux publics et lui a demandé la création d'une brigade volante, destinée pendant la période active des transactions, à venir en aide au personnel ordinaire insuffisant et aussi la création de trains spécialement affectés au transport des pommes. Une connaissance plus approfondie des marchés étrangers s'impose aussi aux producteurs pour réussir dans cette voie. Ils peuvent trouver dans les observations judicieuses de nos consuls d'utiles renseignements. L'exportation en Allemagne a été particulièrement préconisée en Normandie dans ces dernières années. Des conférences ont été faites sur l'initiative du groupe cidricole, par notre consul à Stuttgart, au cours de l'année 1907, à Caen, à St-Lô, à Avranches... sur les conditions à remplir pour exporter avec avantage dans le Wurtemberg. Le « Guide de l'importation des fruits à cidre en Wurtemberg », publié par l'Office national

du commerce extérieur complète ces renseignements.

Si l'Allemagne et le Wurtemberg, dont les achats de fruits sont en rapport direct non seulement avec la récolte plus ou moins déficitaire des pommeraies wurtembergeoises, mais aussi avec celle du vignoble du pays, si la Belgique qui a ouvert des cidreries et commence à travailler nos fruits, ne demandent qu'à s'approvisionner chez nous, on peut dire qu'il ne dépend que de nos producteurs de rendre la culture des fruits de pressoir florissante et rémunératrice.

On peut donc espérer que le paysan normand, décidé à secouer son indifférence et ayant compris la nécessité de rompre avec ses habitudes, saura donner une nouvelle prospérité à la culture du pommier.

Décidé à récolter ses fruits avec plus de soin, à abandonner la pratique du gaulage qui porte atteinte à leur qualité, à renoncer aux envois de fruits quelconques pour n'expédier que des fruits triés, sinon par espèces du moins par époque de maturité, il trouvera la récompense de ses efforts dans la création de syndicats fruitiers tels qu'ils existent dans la Suisse Orientale et qui seuls permettent de vendre avec garantie de provenance et d'organiser l'exportation.

CHAPITRE III.

LE CIDRE. PRODUCTION ET COMMERCE.

Les fruits de pressoir récoltés en Normandie donnent lieu, comme nous l'avons vu, à un commerce qui ne devient particulièrement important que dans les années d'abondance. Leur culture, entreprise en réalité en vue de la production du cidre, but avant tout poursuivi, la vente des fruits sans aucune transformation conserve un caractère exceptionnel. Les récoltants intéressés à ne vendre que des produits travaillés, n'y ont recours en effet que devant l'impossibilité où ils se trouvent parfois de brasser tous leurs fruits ou poussés par un besoin d'argent immédiat comme cela arrive souvent aux petits fermiers. La fabrication du cidre par les cultivateurs, que l'on peut appeler production paysanne, est donc la plus importante et la production industrielle, de date relativement récente, bien qu'elle tende tous les jours à se développer, ne vient qu'au second rang.

Avant de les étudier il nous faut dire quelques mots d'un cas tout spécial assez commun en Normandie. C'est celui des habitants des villes qui, au lieu de

demander leur cidre aux cultivateurs ou aux cidreries, préfèrent acheter des pommes à la propriété et le faire fabriquer eux-mêmes

Ils s'adressent alors à de véritables industriels ambulants qui s'installent dans les rues mêmes, sur le trottoir, et qui sont payés à la journée ou d'après la quantité de pommes travaillées. On donne généralement 1 fr. par hectolitre de fruits à brasser.

D'après M. Ed. Michel, à Bayeux, le prix du pressurage des 60. hectolitres de pommes que réclame la consommation moyenne d'un ménage, se décompose ainsi :

4 jours de location de pressoir et matériel à 3 fr.	12 fr.
2 jours à 3 hommes et 2 jours à 2 hommes à raison de 2 fr. par jour, plus la nourriture, ou 4 fr. non nourris soit.	40 »
Transport du pressoir.	2 »
Glui.	4 »
Pourboires.	3 50
Enlèvement du marc.	1 50
TOTAL.	<u>63 fr.</u>

Le prix de vente du cidre étant établi d'après ces frais moyens ajoutés au prix des pommes employées, on peut se demander quel avantage fait préférer ce système ?

L'intérêt pécuniaire n'étant pas en jeu, la qualité des produits ainsi obtenus peut-elle le justifier ? Certes non, car les procédés de fabrication sont des plus rudimentaires et s'ils sont le plus souvent identiques

à ceux employés par la production paysanne, ils sont toujours inférieurs à ceux des cidreries.

Cette pratique, qui avait sa raison d'être à une époque où l'industrie du cidre était inconnue ou très peu répandue, où les consommateurs, obligés de s'adresser aux petits producteurs paysans, pouvaient craindre que le cidre n'ait pas été fabriqué avec toutes les conditions d'hygiène et de propreté désirables, n'en a plus aucune aujourd'hui. Maintenue par la force de l'habitude, elle est destinée à disparaître où à se modifier profondément.

1° PRODUCTION PAYSANNE

La production paysanne, la plus importante puisqu'elle travaille plus de 60 pour cent des fruits récoltés, mérite de retenir plus longuement notre attention.

Malgré son long passé, les procédés de fabrication qu'elle emploie, sont encore peu perfectionnés. Le lavage préalable des fruits, pour les débarrasser des impuretés qui les souillent, n'est pas pratiqué. Le paysan normand le considère comme inutile : l'épuration du cidre est assurée par la fermentation tumultueuse. Il le croit même nuisible et capable d'enlever aux fruits leur saveur. Pour lui la fabrication du cidre se borne à deux opérations : le broyage des fruits et le pressurage.

Le « tour à piler », que l'on rencontre encore sou-

vent dans les fermes, fut longtemps le seul instrument de broyage. Les pommes, placées dans une auge circulaire de pierre, étaient écrasées par une lourde meule de bois ou de granit que faisait mouvoir un cheval. Un racloir, fixé à l'arrière de cette roue, ramassait le marc et l'accumulait au milieu de l'auge. Cet appareil très primitif, qui figurait autrefois dans toutes les exploitations un peu importantes, tend aujourd'hui à disparaître. Encombrant et coûteux, on lui reproche de fournir un travail lent, un broyage inégal et toujours à surveiller, d'écraser les pépins, ce qui donne au cidre un goût d'amertume, et d'exposer la pulpe trop longtemps au contact de l'air, favorisant ainsi l'oxydation trop rapide des tanins et prédisposant les marcs à l'acétification. La difficulté de son nettoyage qui en fait une source d'infection, eût du reste suffi pour le faire condamner. Aussi emploie-t-on de plus en plus à l'heure actuelle ces appareils appelés « broyeurs », dans lesquelles les pommes sont écrasées entre deux cylindres qui, affectant différentes formes, tournent en sens contraire.

La pulpe ainsi obtenue et qui est rarement soumise à un cuvage, a besoin d'être pressée fortement pour abandonner la plus grande partie du jus qu'elle renferme. Elle est placée à cet effet sur une table épaisse en chêne, appelée « maie » ou « tablier » et disposée en couches successives ou « torches » de douze à

quinze centimètres d'épaisseur, séparées les unes des autres par du glui. Dans les cidreries, chaque lit de pulpe est enfermé dans des toiles à gros canevas et la paille de seigle est remplacée par des claies en bois ou en osier.

L'expression est généralement assurée par une vis verticale, placée au centre de cette table que l'on manœuvre à l'aide d'un levier. Dans certaines fermes cependant on trouve encore le « pressoir à arbre » contemporain du « tour à piler ». Le marc est alors comprimé par un énorme chêne à peine équarri qui, maintenu horizontalement entre quatre montants verticaux et traversé par une vis très grosse à l'une de ses extrémités, s'abaisse peu à peu sur les planches épaisses qui recouvrent la dernière torche. D'une force de compression très limitée et fort embarrassant, le « pressoir à arbre » est déjà regardé comme une curiosité.

La pulpe, après cette simple pression n'a pas abandonné tout le jus qu'elle contenait. Sur 95 kilogrammes de moût, que devraient fournir en principe 100 kilogrammes de pommes, 55 à 75 seulement peuvent être extraits. Il reste donc 20 à 40 kilogrammes de jus à prendre. Comme on ne peut les obtenir qu'en faisant macérer la pulpe avec de l'eau pendant un certain temps et en la soumettant à nouveau à l'action de la presse, on comprend par là même que l'eau doit intervenir souvent dans la fabrication du cidre.

Cette opération d'épuisement que l'on appelle « ré-

miage » peut être renouvelée plusieurs fois, mais en pratique on s'arrête à la seconde.

Les jus obtenus par les rémiages donnent des jus faibles ou petits cidres, destinés à être consommés dans l'année ou mélangés souvent au pur jus ou cidre de première pression, ils donnent les cidres marchands de consommation courante

Le cidre ainsi préparé et mis en cave, le paysan semble ensuite s'en désintéresser. La fabrication pour lui est terminée et la conservation ne doit pas réclamer de soins spéciaux. Les soutirages, qu'il consent parfois à donner au cidre, sont les seuls soins de ce genre accordés après la fabrication. Mais, quand le paysan les effectue et ne laisse pas le cidre sur la lie attendant simplement « le chant du coucou » pour le déclarer bon à consommer, il y procède très mal, consultant bien plus les changements de lune que la marche suivie par la fermentation. Si l'on ajoute à cela que les pommes brassées étaient dans un état de maturité plus ou moins convenable, que le triage des espèces et leur mélange raisonné est à peu près inconnu et que l'eau employée dans la fabrication du cidre était plus ou moins pure, on comprend que ce produit soit de qualité très variable, qu'il se conserve difficilement et voyage très mal.

2° PRODUCTION INDUSTRIELLE.

Le cidre ainsi traité n'étant susceptible que d'une

utilisation locale, la production paysanne, avec son matériel rudimentaire, restait très limitée. Il appartenait donc à l'industrie de suppléer à cette insuffisance, de fournir des produits fabriqués avec plus de soin, de qualité plus stable, d'une conservation et d'un transport faciles, il lui appartenait en un mot de trouver au cidre les débouchés nouveaux que réclamait l'importance toujours plus grande de la culture fruitière. Seule capable de faire réaliser ces progrès à la fabrication, la complication croissante du matériel étant une conséquence des progrès scientifiques et du perfectionnement des méthodes, son apparition n'était qu'une manifestation de la tendance générale qu'ont les opérations nécessaires au traitement et à la transformation des produits du sol à se détacher, les unes après les autres, de l'agriculture pour faire l'objet d'industries distinctes. Comme la brasserie, la distillerie des betteraves et des pommes de terre, la féculerie, la minoterie, la fabrication du sucre, celle de l'huile et du beurre, la préparation et la conservation du cidre devaient échapper aux cultivateurs pour se concentrer dans des établissements industriels. Est-ce à dire qu'elles devront lui échapper complètement ? Il ne le semble pas. Jusqu'à présent les cidreries industrielles ne travaillent que 40 pour cent des fruits récoltés et nous verrons plus tard que la production paysanne, si elle est appelée à se modifier, aura toujours sa raison d'être.

Etablies le plus souvent dans les centres de production fruitière renommés pour leur cru, cherchant à s'approvisionner sur place pour faire appel le moins possible aux transports toujours coûteux et aléatoires, les cidreries sont dispersées sur tout le territoire normand.

La statistique agricole annuelle en signalait en 1907, 22 dans le Calvados, 17 dans l'Eure, 4 dans la Manche, 11 dans l'Orne et 58 dans la Seine-Inférieure. Ces chiffres, qui ne paraissent pas correspondre entièrement à la réalité (1), sont les seuls que nous puissions fournir comme ayant un caractère officiel. Nous nous bornerons à signaler les principaux établissements de ce genre. Ils ont été créés dans le Calvados à Lisieux, Mesnil-Guillaume, Saint-Jacques de Lisieux, Orbec, Caen, Pont-l'Evêque, Saint-Sever et Falaise ; dans l'Eure à Conches, Vernon, Pont-de-l'Arche, Evreux, Brionne, Saint-Georges-Motel ; dans la Manche à Subigny, Cherbourg, Saint-Waast-la-Hougue ; dans l'Orne au Theil, à Regmalard, Boucé, Flers et Mantilly, enfin dans la Seine-Inférieure à Gournay-en-Bray, Rouen, le Havre, Ferrières, Neufchâtel et Aumale.

(1) Nous ne saurions cacher que certains de ces chiffres nous étonnent énormément ; par exemple il nous semble difficile que la Creuse (22) possède autant de cidreries industrielles que le Calvados (22), la Manche 4 tandis que la Seine-et-Marne 152, le Loiret 88 tandis que l'Orne 11, l'Eure 17, la Sarthe 14, la Somme 8... !!! Notes statistiques. *Le Cidre et le Poiré*. Juin, 1909.

Ces cidreries, qui sont loin de travailler chaque année la même quantité de fruits, ont une importance très variable. Les unes, simples annexes agricoles, destinées à transformer avant tout les récoltes d'une propriété et qui ne méritent le titre de cidreries industrielles que par leur installation et leur production en vue de la vente, fournissent seulement chaque année 2 à 300 hectolitres de cidre, alors que d'autres véritables usines, parfois propriété d'une société par action, en produisent de 25 à 30 milles.

Construites sur des modèles très différents, chacune d'elles a pour ainsi dire ses procédés de fabrication qui lui sont propres par suite de la façon dont elle les applique.

La préparation des moûts par diffusion, dans laquelle on emploie les procédés suivis par la sucrerie, sans atteindre toutefois à d'aussi bons résultats, apparaît à certains spécialistes comme le procédé de l'avenir, comme le moyen de supprimer la production des petits cidres faibles et d'épuiser les marcs d'une façon complète. La cidrerie, jusqu'à présent, n'en fait cependant qu'un usage très restreint. Ne pouvant obtenir avec cette méthode de moûts pur jus, elle ne l'emploie jamais qu'à titre accessoire pour se procurer des cidres de coupage limpides et bien « bouquetés ». A ce titre même elle s'en sert peu. Elle lui reproche de réclamer des quantités d'eau considérables, d'exiger un matériel

compliqué, un travail continu de jour et de nuit, en un mot d'avoir encore besoin d'être perfectionnée.

La préparation par expression reste donc le procédé courant de fabrication du cidre chez les industriels comme chez les paysans.

Ne voulant pas entrer dans des détails, qui dépasseraient le cadre de cette étude et ne présentent guère qu'un intérêt technique, nous indiquerons seulement comment opèrent le plus souvent les cidreries qui suivent cette méthode.

Les pommes sont emmagasinées dans de vastes greniers où elles sont réparties dans des casiers d'après leur époque de maturité, la sélection par espèces, qui serait si désirable, n'ayant pu jusqu'à présent être obtenue des producteurs. Conduites par des wagonnets ou autres moyens de transport au-dessus d'un « laveur » à eau courante, elles sont passées dans cet appareil, qui, après les avoir débarrassées de toute impureté, les rejette dans un transporteur à secousses et perforé qui lui-même les égoutte et les amène dans la trémie d'un broyeur. Réduites par cet appareil en pulpe grossière, celle-ci est recueillie dans des cuves profondes mobiles et soumise, après cuvage, à l'action des presses automatiques et surtout des presses hydrauliques qui donnent un rendement en jus pouvant atteindre 80 pour cent.

Les marcs, résultant de cette première pressée, sont remis en cuves et additionnés d'une légère quan-

tité d'eau. Après macération, ils sont pressés à nouveau et abandonnent alors la presque totalité du sucre et des essences fruitières qu'ils contenaient encore. Le jus coulant des presses est recueilli dans de vastes réservoirs, d'où à l'aide de pompes il est conduit dans les cuves de fermentation.

C'est alors que commencent les opérations délicates dont dépendent la qualité et la conservation du cidre et qui ont pour but d'obtenir une fermentation aussi parfaite que possible. Ces soins, que le paysan ignore et qu'il est incapable de lui donner, font sans doute la supériorité des cidreries industrielles, mais c'est aussi sur ce point qu'elles laissent le plus à désirer. Elles n'ont cependant là, rien à se reprocher, semble-t-il. La fermentation alcoolique du cidre a bien été en effet étudiée scientifiquement comme l'ont été celle du vin ou celle de la bière. Les premiers travaux sur les levures de cidre, qui datent de 1889 et qui sont dus à M. Kayser, ont provoqué de nombreuses recherches. On a cultivé et sélectionné des levures, mais jusqu'à présent l'ensemencement des moûts n'a pas donné dans la pratique les résultats qu'on pouvait en attendre. Les quelques essais industriels, qui en ont été faits, ont montré que la stérilisation préalable des moûts par le chauffage, qui est nécessaire et doit être parfaite, communiquait au cidre un goût de cuit désagréable, qu'elle lui faisait perdre son bouquet primitif et qu'elle était un obstacle à sa clarification.

Aussi n'en a-t-on guère fait emploi que pour les cidres destinés à être distillés ou travaillés à la façon des vins de champagne. On peut donc dire que si les savants ont montré la voie à suivre, le problème pratique reste à résoudre.

La cidrerie ne pouvant faire un usage rationnel des levures sélectionnées et ne pouvant avoir recours à la pasteurisation, qui procurerait au cidre une conservation presque illimitée, comme on le fait couramment pour la préparation du vin et de la bière, est réduite à employer des moyens détournés pour assurer la qualité de ses produits et leur conservation.

Elle y arrive sans doute mais au prix de grands efforts. Elle obtient leur qualité en faisant un mélange judicieux des fruits, en les brassant avec soin, en corrigeant les moûts par des additions de saccharose, d'acide tartrique ou d'acide citrique dans les limites où le permet le règlement d'Administration publique du 28 juillet 1908. Elle améliore les cidres par des coupages et rend leur conservation certaine par des soutirages, des collages et des filtrages.

C'est seulement après ces opérations multiples, qui durent plusieurs semaines et demandent à être effectuées minutieusement, que la préparation du cidre est vraiment terminée, qu'il peut être livré à la consommation ou mis en cave de garde dans des foudres ou des citernes en ciment armé doublées intérieurement

de verre. Il est « paré » suivant l'expression normande, bon à boire et prêt à voyager en fût ou en bouteilles.

3^e AVENIR DE LA PRODUCTION

Ayant exposé les procédés employés par la production industrielle et paysanne et les résultats qu'elles obtiennent dans la préparation des cidres de qualité courante, le moment est venu de rechercher si cette dualité dans la production devra toujours subsister ou si la production paysanne ne serait pas plutôt destinée à disparaître.

L'évolution économique qui pousse le cultivateur à se spécialiser dans la culture du sol, à ne vendre que rarement des produits prêts à être consommés, l'exemple de ce qui s'est passé dans les branches de production similaires toutes les fois que la fabrication est devenue scientifique et mécanique, qu'elle a exigé un matériel compliqué et par suite des capitaux considérables, semblent ne pas laisser de doute sur la réponse qu'il convient de faire. Il semble que la concurrence entre ces deux modes de production doit cesser au détriment du paysan qui n'a pas su modifier à temps sa façon de faire et ne peut conserver longtemps une clientèle fidèle, il semble en un mot que la fabrication du cidre doive devenir, comme celle de la bière ou du sucre, uniquement industrielle.

Un examen plus attentif des faits vient cependant

détruire cette opinion. La préparation du cidre à la ferme apparaît au contraire comme une nécessité, comme une chose indispensable, qui doit subsister alors même qu'elle ne serait plus entreprise en vue de la vente.

L'agriculteur normand est obligé pour l'alimentation de son personnel de faire des approvisionnements de petits cidres et des approvisionnements considérables, si l'on songe qu'il n'est pas rare de voir des ouvriers en consommer plus de dix litres par jour. Or l'habitude de cette consommation à discrétion, qui est répandue dans les mœurs du pays et qu'il est difficile de modifier, exige pour ne pas devenir dispendieuse qu'il fabrique lui-même ces petits cidres, une boisson d'une valeur relativement minime ne pouvant être fabriquée autrement que sur place par des méthodes appropriées.

On ne voit pas en effet le paysan, après avoir vendu ses pommes à la cidrerie un prix souvent peu rémunérateur, obligé d'acheter à celle-ci la boisson dont il a besoin. Les droits de circulation et surtout les frais de transport, qui en augmenteraient singulièrement le prix, rendraient sa spéculation peu avantageuse. Dans les années de disette notamment, il en résulterait pour lui de grosses dépenses.

Produisant lui-même au contraire, le paysan réduit les frais de fabrication à peu de chose, la main-d'œuvre étant fournie par le personnel de la ferme qui à

l'époque du brassage n'est plus occupé aux travaux des champs, et la matière première représentant une somme insignifiante à condition de l'utiliser dans les années d'abondance où la vente difficile des fruits se fait dans des conditions détestables. Capable de faire ainsi sans beaucoup de frais d'importantes réserves en vue des années déficitaires, il devient juge du moment où il doit conserver ses fruits pour les traiter et de celui où il doit les porter sur le marché. Son intérêt qui chaque jour le fait renoncer davantage à l'économie en nature le porte donc à la maintenir sur ce point.

Mais il y a plus, la production paysanne ne paraît nullement condamnée sur le terrain commercial. Sa clientèle, toute locale, a paru jusqu'à présent satisfaite. Une partie tout au moins celle des populations ouvrières et agricoles lui est restée fidèle. Habitée à boire le cidre déjà « dur » en hiver et ayant un goût très marqué pour les cidres plus ou moins acétiques, qu'on considère comme malades, elle continuera à s'adresser au petit producteur sans qu'il ait à modifier sa façon de faire. Seule la clientèle bourgeoise des villes et des hôtels, qui réclame des cidres mieux préparés, tend à lui échapper. Le paysan y consentira-t-il ? ou ne cherchera-t-il pas plutôt pour la retenir à modifier son matériel et à donner plus de soins de conservation aux cidres ? L'intérêt qu'elle présente

pour lui, par suite des prix plus avantageux qu'elle lui offre, et les progrès réalisés par la grande cidrerie stimuleront certainement ses efforts.

Les dépenses assez élevées, auxquelles donneraient lieu le renouvellement du matériel et l'organisation d'une véritable cidrerie à la ferme, ont sans doute empêché beaucoup de cultivateurs de se lancer dans cette voie.

Mais le véritable obstacle n'est pas là. Le crédit agricole est maintenant assez développé pour passer outre. Ils auraient pu demander aux caisses rurales les ressources qu'ils n'avaient pas. La persistance de l'état de chose ancien peut s'expliquer autrement. Elle s'explique par la disproportion qu'il y aurait entre les frais de cette nouvelle installation et les profits qu'elle permet d'espérer, vu l'importance des exploitations. Les récoltes de fruits, très variables, sont insuffisantes dans la plupart des fermes pour assurer la rentabilité d'un nouveau matériel. Si c'est là, comme nous le croyons, la véritable cause de l'infériorité de la production paysanne, le remède est facile à trouver. Il est dans la coopération, qui, d'après M. Georges Michel (1) « est une entente entre des personnes qui réunissent leurs forces, pour lutter avec succès contre les obstacles qui s'opposent aux individus et pour être capables d'offrir ou d'obtenir des avantages

(1) Cité par M. de Rocquigny : *La Coopération de production dans l'agriculture*.

supérieurs à ceux qu'elles pourraient offrir ou obtenir si elles restaient isolées. » C'est par la création de petites cidreries coopératives que les cultivateurs pourront modifier avec intérêt leur façon de faire.

Préconisées en Normandie depuis plusieurs années, ces coopératives semblent seulement sur le point de faire leur apparition. L'esprit d'association, qui faisait défaut jusque-là, a commencé en effet à s'y faire jour. La défiance bien connue du paysan pour tout ce qui est nouveau, et qui tient moins de la routine que d'une excessive prudence, sa répugnance pour toute entreprise en commun, dans la crainte que les autres n'en retirent plus de bénéfices que lui-même, commencent à disparaître. Le souci des résultats pratiques et l'estime qu'il a pour tout ce qui lui rapporte de l'argent l'ayant poussé à faire l'essai de la coopération, il est sorti de son isolement traditionnel pour entrer dans la voie de la coopération d'achat, qui en est la forme la plus simple et qui fait l'objet essentiel des syndicats agricoles. Les services qu'elle lui a rendu l'ayant déjà décidé à faire quelques applications de la coopération de production, dans la beurrerie et la fromagerie, l'espoir de voir bientôt se former des cidreries coopératives ne paraît pas chimérique.

La fabrication du cidre de son côté convient à la coopération. Nous l'avons montré en disant qu'elle devenait mécanique et qu'elle exigeait des capitaux,

sinon considérables, du moins assez importants, pour ne pouvoir être détournés de l'agriculture.

La meilleure preuve n'en est-elle pas du reste dans l'existence de ces cidreries à l'étranger ? dans celles d'Obeinbourg sur le Mein en Allemagne et de Wadensweil en Suisse ? Les caves coopératives qui tendent à se développer dans la viticulture, branche de production similaire, en sont une autre preuve.

Les cidreries coopératives ont leur place indiquée, en Normandie, comme l'ont en Allemagne et en Suisse les *Wenzervereine*, en Transylvanie et au Tyrol les *Kellereigenossenschaften* et en Italie les *Cantine sociali*.

M. Truelle dans un mémoire, qu'il présentait en 1901 à la Société nationale d'Agriculture de France, a indiqué leur but, la façon dont elles peuvent s'organiser et les avantages que doivent en retirer les associés.

Etablies sur le modèle des sociétés analogues qui existent à l'étranger, sur celui des caves coopératives ou de nos sucreries agricoles, elles doivent être des sociétés à capital et à personnel variables, pour permettre le retrait des cultivateurs qui cessent de cultiver et l'entrée de nouveaux cultivateurs. Elles ne doivent comprendre que des producteurs de fruits et n'accepter de fruits que de leurs associés. Ceux-ci doivent prendre un nombre d'actions proportionnel à l'importance de leur culture et s'engager à fournir tous leurs

fruits à la coopérative. La rémunération du capital fixée à un taux invariable, ils doivent se répartir l'excédent du bénéfice au prorata des pommes qu'ils auront livrées. Organisées d'après ces principes, elles pourront profiter des avantages que confère la loi du 26 décembre 1906, relativement aux avances à long terme accordées par l'Etat aux coopératives agricoles pour faire face aux frais de premier établissement, avances qu'elles obtiendront de l'Etat par l'intermédiaire des caisses régionales de crédit agricole mutuel.

Ayant à leur tête des directeurs techniques compétents, elles n'ont pas à redouter l'insuccès. Elles auront d'autant moins à le redouter qu'elles s'attacheront à un but plus simple. Ce qu'elles doivent viser, c'est la production des cidres pur jus et des cidres commerciaux que réclame la clientèle locale dont nous avons parlé, et celle des petits cidres dont les associés ont besoin.

La production en vue d'un commerce régional et surtout de l'exportation leur conviendrait beaucoup moins. Elle supposerait en effet, de la part des administrateurs, l'art de présenter les produits suivant les goûts de la clientèle et de les grouper en vue de l'expédition ; la pratique des procédés commerciaux, tels que confection de bulletins de prix courants, envoi de prospectus et d'échantillons, emploi de voyageurs et représentants ; la connaissance exacte des marchés, des débouchés, des conditions économiques, des

tarifs de transport et de douane : en un mot des capacités et une expérience commerciale qui appartiennent à des négociants de métier bien plutôt qu'à de simples agriculteurs délégués dans ces fonctions. Elle aurait de plus l'inconvénient d'exiger des groupements importants et de les placer sur le même terrain que les grandes cidreries industrielles dont elles auraient par suite à redouter la concurrence.

Se bornant à grouper un petit nombre de producteurs, à brasser de petites quantités de fruits connus et récoltés dans un rayon limité, elles seront au contraire capables de créer des crus de cidre et de s'attacher la clientèle bourgeoise des villes et des hôtels désireuse de consommer ou de vendre un bon cidre de cru. Elles y trouveront l'avantage de bénéficier des primes accordées aux marques, sans être obligées d'engager de gros capitaux. Elles pourront enfin éviter la mévente dans les années d'abondance en ayant recours à la fabrication des eaux-de-vie.

Travaillant dans ces conditions et ayant une organisation sage et économe qui saura utiliser même les sous-produits, trop souvent négligés, les cidreries coopératives seront certaines du succès.

Les producteurs-agriculteurs moins bien outillés conserveront la clientèle qu'ils possèdent déjà et qui préfère leurs produits défectueux, comme les populations du Nord de la France et de la Belgique recherchent certaines bières à goût acétique ou lactique.

Les grandes cidreries industrielles, qui traitent de grosses quantités de fruits et qui par suite sont plus aptes à fabriquer des cidres spéciaux, secs, doux ou mousseux que des cidres de cru, n'enlèveront ni aux unes ni aux autres leur clientèle.

Leurs produits, qui conviennent surtout aux régions situées en dehors des pays de production, à l'exportation ou encore aux grandes villes et aux stations balnéaires placées dans leur rayon d'action, mais ayant des clientèles de passage considérables, ont des débouchés assurés et suffisamment rémunérateurs pour ne pas en réclamer d'autres.

4° STATISTIQUES DE PRODUCTION.

Pour se renseigner sur la production annuelle des cidres, nous avons les évaluations du ministère de l'Agriculture et celles du ministère des Finances. Les chiffres qu'ils fournissent sont tout différents. La raison s'en trouve dans la façon dont ces statistiques sont élaborées. Celles du Ministère des Finances, dues à l'administration des Contributions indirectes, sont faites avant la récolte et comprennent la production totale. Celles du ministère de l'Agriculture au contraire, établies d'après les rapports des professeurs départementaux, sont faites après la fabrication des cidres et ne comprennent pas les pommes expédiées à l'étranger. Si l'on ajoute à cela que les évaluations agricoles sont

généralement inférieures à la réalité, tandis que l'administration des Contributions indirectes est intéressée à ce que les données soient plutôt largement évaluées, on comprend qu'elles ne peuvent publier les mêmes chiffres.

Nous emprunterons à la statistique agricole annuelle nos renseignements, parce qu'ils nous paraissent mieux se rapprocher de la réalité.

PRODUCTION MOYENNE DU CIDRE EN NORMANDIE EN HECTOLITRES

	de 1883 à 1892	de 1892 à 1900.
Calvados.	1.246.718	1.887.498
Eure.	866.981	1.300.680
Manche.	1.092.726	1.896.680
Orne.	934.481	1.351.975
Seine-Inférieure. . . .	960.845	1.083.368

PRODUCTION ANNUELLE DU CIDRE EN HECTOLITRES.

ANNÉES.	CALVADOS.	EURE.	MANCHE.	ORNE.	SEINE- INFÉRIEURE
1901	850.660	333.000	4.275.000	716.000	577.500
1902	585.000	340.000	300.000	540.000	279.200
1903	207.297	340.000	700.000	221.000	315.000
1904	3.153.000	2.400.000	5.000.000	2.660.000	2.440.000
1905	612.024	204.000	141.538	201.000	176.000
1906	2.198.990	600.000	3.000.000	1.424.000	528.000
1907	250.000	170.000	281.008	155.400	172.000
1908	2.300.000	2.800.000	2.800.000	1.168.000	820.000
1909	300.000	617.500	617.500	1.200.000	474.000

La lecture de ces statistiques nous révèle une chose frappante, mais qui ne doit pas nous surprendre d'après ce que nous savons de la culture des fruits de pressoir, c'est l'extrême variabilité de la production du cidre.

On voit qu'il n'y a presque jamais de productions moyennes, mais des années de disette succédant à des années d'abondance. Les chiffres de 1903 qui, pour la France cidricole entière étaient huit et neuf fois plus faibles que ceux de 1904, montrent jusqu'où peuvent aller ces écarts dans la production. Le rapport entre la production maximum et la production minimum atteint pour le cidre un chiffre qui laisse loin derrière lui celui du vin, celui du blé qui ne dépasse pas deux et en général celui de tous les produits agricoles.

La conséquence immédiate de ce fait est naturellement une fluctuation exagérée des prix dont l'industrie et le commerce du cidre subissent le contre-coup.

5° LE CIDRE N'EST PAS ENCORE DEVENU UN VÉRITABLE PRODUIT COMMERCIAL.

Avant d'envisager le commerce du cidre en Normandie, un point est nécessaire à établir, c'est que le cidre n'est pas devenu un produit commercial au même titre que le vin ou la bière. Alors que ceux-ci sont acceptés couramment en dehors des pays de production, le cidre lui est resté un objet de consommation locale dont l'écoulement à l'extérieur est à peu

près nul. Les statistiques de consommation des boissons nous en fournissent la preuve.

A Paris où la consommation annuelle du vin par habitant est sensiblement de 200 litres, celle du cidre ne dépasse guère 5 litres alors qu'elle atteint dans les grandes villes de Normandie, comme Cherbourg 354 litres, Caen 276, Rouen 168 et le Havre 99 litres.

La loi du 29 décembre 1900, en reconnaissant au vin et au cidre le caractère de boissons hygiéniques et en supprimant les droits qui pesaient antérieurement sur eux, pour ne maintenir qu'un droit général de circulation, dont le taux, décimes compris, est fixé uniformément à 1 fr. 50 l'hectolitre pour les vins et 0 fr. 80 pour les cidres, a cependant facilité également l'extension de leur consommation. Pourquoi le cidre n'est-il pas alors entré dans le courant commercial ? pourquoi sa consommation est-elle restée confinée dans les régions de l'Ouest ? Répondre à cette question, c'est signaler les obstacles qui se dressent à l'heure actuelle devant l'industrie et le commerce du cidre.

Sa valeur hygiénique n'y est pour rien. Différent du vin et de la bière, il ne leur est pas inférieur. M. Féry d'Escland, dans son rapport à l'Exposition universelle de 1889, a cru toutefois nécessaire de consacrer un chapitre aux « propriétés hygiéniques du cidre ».

A cette époque où par suite des ravages causés par le phylloxera dans les vignobles français, la pénurie des récoltes avait considérablement élevé le prix

du vin et où le cidre avait quelque chance d'être accueilli plus favorablement par le public, il n'était pas inutile en effet de détruire les légendes qui circulaient sur lui. Il s'est efforcé de montrer que le cidre, loin d'avoir une action pernicieuse sur l'estomac, était une boisson tonique et réconfortante qui convenait à la plupart des tempéraments.

Après avoir rappelé l'opinion de J. le Paulmier au XVI^e siècle, il cite celle de plusieurs médecins et en particulier celle d'un professeur à la Faculté de médecine de Caen, le docteur Denis Dumont, qui dans un livre intitulé « *Propriétés médicales et hygiéniques du cidre* » a donné le résultat de ses observations personnelles et de celles de ses collègues de la Basse-Normandie. Il résulte de ces différentes citations que le cidre a une action diurétique, due à l'acide malique qu'il contient, qui rend très rare la maladie de la pierre, la goutte et la gravelle, chez ceux qui en font un usage habituel, qu'il active la digestion et facilite les fonctions intestinales et qu'il n'est pour rien dans la carie dentaire si fréquente sur les côtes de la Manche ; celle-ci provenant plutôt, puisqu'on la rencontre beaucoup en Norvège, d'une prédisposition héréditaire commune aux populations de race scandinave.

Les préventions injustes, qu'on a pu nourrir contre le cidre, ont donc pu nuire à l'expansion de sa consommation ; mais des raisons plus profondes ont dû

s'y opposer, car le temps eut suffi pour les vaincre. Les producteurs du reste s'y sont employés. Sachant combien pouvait nuire à la réputation du cidre, la pratique, courante dans les hôtels de Normandie de servir aux voyageurs et aux touristes des cidres détestables, dans le but intéressé de les obliger à demander du vin et aussi certaines préparations ou boissons économiques qui, baptisées habilement, pouvaient créer des confusions regrettables dans l'esprit de l'acheteur, ils se sont efforcés de faire connaître et apprécier leurs produits. « Le Syndicat général des cidres » créé en 1886, lequel groupe un grand nombre de producteurs et de brasseurs, s'est notamment attaché à ce but :

Art. 2 de ses statuts : « Le syndicat a pour but la défense des intérêts professionnels et la propagation de la consommation du cidre et de ses dérivés. »

« Son but est la défense et l'étude des intérêts économiques, industriels et commerciaux touchant la fabrication, la vente, le transport et la consommation des pommes, des poires, des cidres, des poirés et des eaux-de-vie qui en sont extraites. Il signale à la direction de l'agriculture et au groupe parlementaire cidricole toutes les mesures législatives qui lui paraissent efficaces ou défectueuses, les applications abusives ou erronées des lois. Il tente d'obtenir des tarifs de transport plus en harmonie avec la valeur des produits cidricoles. Il délègue dans les congrès les plus actifs et les plus zélés de ses membres, pour y

faire prévaloir ses idées et pour connaître celles qu'on y émet qui peuvent lui être utiles. Il propose des participations collectives aux Expositions qui aplaniront les difficultés qu'un exposant isolé y rencontre. Il aide en un mot à la propagation du cidre partout où la chose est possible » (1).

A l'heure actuelle, le syndicat cherche dans une publicité collective (2) le moyen d'atteindre plus facilement son but. Secondé par la réclame honnête des concours et des expositions, où l'on offre au public le cidre à déguster, comme on le fit en 1900 à Paris où deux cidreries modèles étaient installées, l'une avec broyeur et l'autre avec diffuseur, le syndicat eût déjà obtenu des résultats appréciables si la question ne devait être placée sur un autre terrain.

Ce sont moins le manque de qualités hygiéniques et le défaut de publicité qui ont empêché le cidre de devenir un produit universellement accepté, comme l'ont été le vin et la bière, que les différences profondes qui existent entre ces produits tant au point de vue de la fabrication que de la vente.

Le vin est devenu, avec les méthodes de fabrication actuelles, une boisson stable qui peut se bonifier en vieillissant et dont on peut constituer des stocks importants pour répondre en tout temps, sans grandes

(1). Circulaire de propagande adoptée par le Syndicat dans sa réunion du 8 mai 1907.

(2). Séance du 9 décembre 1903.

variations de prix de vente, aux besoins du commerce. Les crus nombreux répondent aux goûts différents des clients et chaque type de vin a un caractère remarquable de fixité.

La bière elle aussi satisfait pleinement le consommateur. Les brasseries ont toujours à leur disposition les matières premières nécessaires à la fabrication ; elles possèdent un outillage perfectionné pour produire en toutes saisons et par suite elles peuvent livrer chaque jour les quantités de bière qui leur sont demandées dans les meilleures conditions de goût et de prix.

Le cidre au contraire est resté un produit d'une composition changeante. Sa saveur et son parfum varient d'une époque à l'autre de l'année. Il manque de fixité. Il est d'un transport et d'une conservation en fût difficiles. Boisson très fragile, il est presque impossible d'en constituer des stocks et par suite le commerce en gros des liquides recherche peu une matière aussi périssable. La grande variabilité des récoltes de fruits de pressoir, qui fait passer parfois leur valeur marchande du simple au décuple, entraîne pour les cidres des diminutions et des augmentations excessives de prix, qui gênent la clientèle et l'obligent peu à peu à en abandonner l'usage. Si l'on ajoute à cela que la production a voulu longtemps imposer son goût à la clientèle, on a l'explication du fait que nous recherchons.

La situation est-elle sans issue ?

La réponse à cette question est intéressante, car d'elle dépend l'avenir de l'industrie et du commerce des cidres, auquel sont intimement liés les intérêts des producteurs de fruits.

On ne peut songer sans doute à modifier la nature du cidre pour rendre sa conservation plus stable. Vouloir activer sa fermentation et augmenter sa faible teneur en alcool, ce serait enlever au cidre avec sa sapidité naturelle les avantages qui en font une boisson hygiénique au premier chef. Sa conservation n'est pas à ce prix ; mais comme celle de la bière, avec laquelle le cidre a beaucoup d'analogie, elle ne dépend que d'une application pratique des découvertes de Pasteur et de la mise en œuvre d'un outillage perfectionné non seulement pour sa fabrication, mais aussi pour la vente en gros et au détail. La production industrielle qui est seule capable de réaliser ces progrès n'a pu jusqu'à présent y parvenir. L'extrême variabilité des récoltes, qui empêche les cidreries d'avoir chaque année à leur disposition une même quantité de matière première, de fruits, et à des prix toujours sensiblement les mêmes, a éloigné les capitaux que réclamaient ces études et l'organisation en grand de cette industrie.

On a préconisé différents moyens pour remédier à cette situation. On a dit : s'il est impossible d'obliger les pommiers à donner des récoltes régulières et

annuelles, il suffit de faire des réserves de fruits pendant deux ou trois ans c'est-à-dire pendant le temps qui s'écoule entre deux années de grosse production. Malheureusement on ne connaît pas encore de procédés de conservation pouvant être appliqués pendant un temps aussi long aux fruits à l'état frais ; tout au plus peut-on prolonger leur conservation de quelques mois, en les plaçant dans des greniers, des silos ou des chambres frigorifiques.

« Le Syndicat de l'Industrie cidricole » qui est apparu en novembre 1900 et s'est proposé comme but « l'étude pratique des améliorations qu'il est possible de réaliser dans la fabrication des cidres, poirés et eaux-de-vie de cidre » a cru trouver dans la dessiccation des fruits de pressoir la solution du problème. Il a organisé un concours pour établir les conditions techniques de préparation et il a essayé de provoquer un mouvement d'opinion pour obtenir une revision sur ce point des lois et des règlements administratifs.

La loi du 6 avril 1897 interdit en effet cette utilisation des fruits séchés.

Art. 3. — 1° « La fabrication et la circulation en vue de la vente des vins de marcs et des vins de sucre sont interdites.

2° Cette interdiction est applicable aux cidres et aux poirés produits autrement que par la fermenta-

tion des pommes et des poires fraîches avec ou sans sucrage ».

La préparation des « boissons de cidre » seule est permise avec ces fruits d'après le § 4 du même article.

« Les boissons de cidre d'un degré alcoolique inférieur à trois degrés ne sont pas comprises dans cette interdiction ».

Le rapporteur de cette loi au Sénat expliquait ce paragraphe, en disant qu'on avait « visé l'usage de la classe ouvrière de la ville du Havre de boire une sorte de piquette faite avec des pommes et poires sèches ».

Le règlement d'Administration publique du 28 juillet 1908, pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes, consacre les mêmes principes :

Art. 1^{er}. — « Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue : 1° sous le nom de cidre, si elle ne provient exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches, ou d'un mélange de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable ».

Pour arriver au but visé par le syndicat de l'Industrie cidricole il faudrait donc un remaniement des textes que nous venons de citer. Les pouvoirs publics déjà pressentis ont mis la question à l'étude (1).

(1) Lettre du Ministre de l'Agriculture à M. Gomot sénateur. 2^e mai 1908.

Aucune solution n'est encore intervenue. Mais il est probable que le syndicat n'obtiendra pas satisfaction. Une pareille mesure ne manquerait pas de soulever les plaintes des producteurs paysans dont les cidres de fruits frais seraient ainsi concurrencés. La tendance, qui se manifeste dans notre législation, de soumettre à un régime à peu près identique le vin et le cidre, tendance qui se révèle dans la rédaction même de l'article 3 que nous venons de citer et que le groupe parlementaire cidricole à la Chambre a du reste vainement combattue, s'oppose aussi à cette assimilation. La possibilité prochaine de faire des réserves de jus de pommes, en les stérilisant à leur sortie du pressoir de telle sorte qu'on puisse les garder indéfiniment, enlève enfin à cette modification tout intérêt.

La solution du problème paraît être bien plutôt de ce côté. L'utilisation de pareils procédés, permettant d'emmagasiner le moût et de le mettre en fermentation au moment voulu, donnerait en effet à l'industrie du cidre le moyen d'avoir toujours sous la main la matière première à bon marché, de fabriquer quand elle le voudrait et par suite de livrer aux consommateurs des cidres à leur goût, doux ou secs et sans varier ses prix comme elle fait aujourd'hui.

Le règlement du 28 juillet 1908 a prévu leur mise en application et l'a reconnue licite. Dans son article 4 il autorise l'emploi de l'anhydride-sulfureux et des bisulfites alcalins, dans certaines limites, ainsi que la

pasteurisation. On peut donc espérer que l'industrie du cidre saura bientôt utiliser ces procédés. Il en résultera pour elle une véritable transformation. Car le jour où elle assurera d'une façon certaine, exempte de tout aléa, la fabrication d'un produit parfait, qui se conserve indéfiniment et peut voyager, le cidre sera devenu au même titre que le vin ou la bière, un produit commercial. Il trouvera comme eux à s'écouler régulièrement en dehors des pays de production et les récoltants des régions de l'Ouest et en particulier ceux de la Normandie, n'auront plus à redouter l'avilissement du prix de leurs fruits dans les années d'abondance.

6° COMMERCE DU CIDRE.

Le cidre étant resté une boisson que l'on consomme sur place, dont l'usage en dehors des pays de production est à peu près insignifiant, le mouvement des transactions, auquel il donne lieu, se trouve très restreint. Les documents officiels ne donnent sur ce commerce aucune indication. Seule l'administration des Contributions indirectes publie les quantités de cidre imposées par département. Nous serons donc obligés de nous en tenir sur ce point à des renseignements d'ordre privé.

La production du cidre en Normandie étant aux mains des cultivateurs, dans une proportion telle que la fabrication industrielle ne constitue qu'une mino-

rité, les cours sont établis par le producteur paysan. L'industrie n'est pas sans en souffrir, car ses frais généraux sont bien supérieurs à ceux de ce dernier qui ne travaille que les fruits de sa récolte et vend directement dans son voisinage le cidre qu'il fabrique. Ce n'est que pour les cidres en bouteilles et les cidres d'exportation, où l'industrie n'a pas à redouter la concurrence, qu'elle peut réellement établir ses prix de vente d'après ses prix de revient.

Les prix, qui varient chaque année dans des proportions considérables et passent parfois du simple au double, sont établis d'après la récolte des pommes qui subit, avec le maximum d'écart, les vicissitudes auxquelles sont exposées toutes les cultures. L'approvisionnement, seul correctif que l'homme puisse apporter à l'irrégularité des récoltes et qui permette de donner à un produit des prix relativement stables, ne peut être employé pour le cidre d'une façon efficace, sa richesse alcoolique trop réduite et sa fermentation lente l'exposant à des altérations nombreuses. La concurrence que font au cidre les autres boissons vient seule atténuer ces variations. C'est la possibilité pour l'acheteur de se procurer plus avantageusement dans les années de disette, du vin ou de la bière, ou même simplement de consommer des *boissons de ménage* et des « boissons économiques » qui empêche la hausse normale des cidres et nous explique que les récoltes puissent varier dans la proportion de un à dix, alors

que le prix du cidre ne passe plus que de un à deux.

A côté de ces variations dans le prix des cidres, il faut signaler la diversité des prix, diversité qui tient à ce que le cidre peut être plus ou moins étendu d'eau et que suivant les régions il possède des qualités gustatives différentes.

L'emploi de l'eau étant indispensable pour sa préparation, si l'on veut arriver à l'épuisement complet des marcs, les producteurs fournissent à côté de cidres pur jus, des cidres plus ou moins dilués provenant des rémiages et qu'ils vendent tels ou mélangés avec les premiers. L'acheteur les paie naturellement d'après leur richesse alcoolique, mais, comme il ne peut la vérifier dans ses achats de tous les jours, il est intervenu entre lui et le vendeur un contrat implicite basé sur la signification des termes. L'usage a ainsi voulu que ce produit fut livré sous le nom de *cidre* ou *cidre pur jus*, lorsqu'il est obtenu par la fermentation du jus de la pomme sans addition d'eau d'aucune sorte et qu'il renferme de 5 à 9 p. 0/0 d'alcool, de *cidre marchand* ou *cidre* lorsqu'il renferme une certaine quantité d'eau mais possède 4 à 5 p. 0/0 d'alcool et enfin sous le nom de *petit cidre* ou de « *boisson* » lorsque sa richesse alcoolique est encore plus faible.

Les prix, qui sont différents suivant chacune de ces catégories de cidre, varient aussi, en dehors du plus ou moins de soins apportés à la fabrication, avec chaque région. Il n'y a pas sans doute de crus pour les

cidres ayant une réputation acquise comme cela existe pour les vins. Le cru, dépendant non seulement du sol où les arbres sont cultivés, du climat et de l'exposition auxquels ils sont soumis, mais encore des variétés cultivées, leur sélection n'a pas été poussée assez loin pour qu'il puisse exister des crus bien déterminés. Leur création, qui n'est possible qu'en traitant de petites quantités de fruits, dont les espèces connues et peu nombreuses doivent être récoltées dans une région limitée et mélangées chaque année dans une même proportion, est subordonnée à une organisation nouvelle des vergers normands. La reconstitution méthodique des plantations en permettant le triage des fruits par espèces, jusque-là impossible, pourra seule permettre d'arriver à ce résultat. La production paysanne et les cidreries coopératives, mieux placées pour créer ces crus que la grande cidrerie, qui brasse des quantités de fruits telles qu'elles comprennent des variétés nombreuses et d'origines très différentes, acquerront une véritable supériorité sur ce point.

A l'heure actuelle, s'il n'existe pas de crus proprement dits, certaines contrées n'en jouissent pas moins d'une réputation toute spéciale qui fait bénéficier leurs produits de prix plus avantageux.

Dans la Seine-Inférieure, c'est la vallée du pays de Bray et le pays de Caux dont les cidres doux et de

bonne conservation (1) trouvent facilement acheteurs à Rouen, au Havre et à Paris. Quelques-uns même sont expédiés dans le Midi et en Algérie ou servent à l'approvisionnement des pêcheurs de morue à Terre-Neuve et en Islande.

Dans l'Eure, où le cidre est moins apprécié, on signale les produits de Pont-Audemer et de Bernay comme d'excellents crus très cotés sur les marchés de Paris et de Rouen.

Dans le Calvados, où l'on rencontre les contrées les plus remarquables au point de vue cidricole, la qualité des produits est sensiblement égale. Le pays d'Auge, qui s'étend des confins de l'Orne jusqu'aux plages d'Honfleur, de Trouville et d'Houlgate, est généralement considéré comme le pays qui donne les meilleurs cidres. Alcooliques, très doux et très colorés, ils trouvent toujours des débouchés avantageux. Ceux des environs de Bayeux, qui leur ressemblent beaucoup, mais sont moins forts, leur sont cependant parfois préférés et le Bessin expédie beaucoup à Paris et notamment des cidres en bouteilles. La plaine de Caën, qui possède d'ailleurs peu de pommiers, donne au contraire des cidres peu recherchés, car son sol calcaire n'est pas favorable à la qualité des fruits.

Enfin le Bocage qui occupe le Sud-Ouest du département fournit quelques excellents cidres mais surtout

(1) Nous empruntons au rapport Féry d'Escland déjà cité ces appréciations sur les crus normands.

des poirés, qui mis en bouteilles deviennent clairs, ambrés, pétillants et mousseux et se rapprochent beaucoup des petits vins blancs d'Anjou.

Le Cotentin, qui à la fin du XVI^e siècle, avait imposé rapidement ses produits, relativement bien fabriqués et bien soignés, ne possède plus cette prééminence, tout au moins d'une façon aussi prononcée. Les cidres de la Manche, sans cesser d'être remarquables, ne sont pas dans leur ensemble aussi bien cotés que ceux du pays d'uge. Ils présentent entre eux des dissemblances telles que toute appréciation générale est impossible. Les divers cantons de ce département, qui ont chacun leur aspect, possèdent des cidres très différents et de valeur fort inégale. La particularité la plus frappante, c'est de trouver aux environs d'Avranches une des rares propriétés, qui ait su constituer un cru à l'instar de ceux du Bordelais : le Champ du Genêt.

Enfin dans l'Orne, les cidres renommés se rencontrent surtout dans l'arrondissement d'Argentan. On cite les crus d'Ecouché, de Boucé, de Joué-du-Plain, de Vieux-Pont, de Fleuré, de Rânes et celui de Vimoutiers qui appartient au pays d'Auge. Dans l'arrondissement de Mortagne, les crus sont moins nombreux, les cidres de Regmalard trouvent cependant des débouchés faciles à Paris. Quant à l'arrondissement de Domfront, ses cidres de qualité courante ne bénéficient pas de prix spéciaux. Seuls les poirés du Passais jouissent d'une grande réputation.

La valeur du cidre variant ainsi avec chaque région et même chaque producteur, il n'existe pas un cours général des cidres, mais une multitude de cours qui, à une époque donnée, révèlent entre eux des différences de 10 à 15 fr. par hectolitre. Les producteurs, intéressés cependant à connaître les tendances du marché, sont renseignés sur les cours tels qu'ils sont établis sur les grands marchés comme Rouen, Paris le Havre, Cherbourg et Caen, par les journaux locaux, les journaux d'agriculture et certains organes spéciaux. Le « Bulletin » de l'Association française pomologique que publie son Office de renseignements cidricoles vise tout particulièrement ce but.

Cette diversité dans les prix, qui satisfait le producteur et lui assure une marge de bénéfices plus large pour les cidres de qualité supérieure, permet à l'acheteur de trouver suivant ses goûts et ses moyens le cidre qui lui convient. Les variations de prix au contraire ne satisfont personne, elles éloignent la clientèle et exposent le vendeur à ne pas trouver un écoulement suffisant pour ses produits. Sensibles dans le courant d'une même année, suivant les prévisions de la récolte à venir, elles atteignent d'une année à l'autre un taux très élevé.

D'après la station pomologique de Caen, les prix de vente moyens des divers types de cidres seraient les suivants, l'hectolitre étant pris comme unité :

TYPES DE CIDRE.

ÉTAT DE LA PRODUCTION.	CIDRE PUR JUS OU CIDRE PUR	CIDRE MAR- CHAND OU CIDRE	PETIT CIDRE OU BOISSON.
Année d'abondance	12 fr.	7 à 12 fr.	
Mauvaise année.	30 fr.	10 à 20 fr.	5 à 12 fr.
Année moyenne.	18 fr.	8 à 15 fr.	

Si laissant de côté cette question des prix on aborde celle de la vente proprement dite, on se trouve en présence de deux catégories de producteurs qui ont une clientèle bien déterminée, d'une part le paysan qui, aussitôt la fabrication terminée, vend ses cidres dans son voisinage aux populations ouvrières et agricoles, aux hôtels, aux cafés, à la clientèle bourgeoise des villes et aux brasseurs, de l'autre l'industriel qui fournit les grandes villes normandes, les stations balnéaires, expédie des cidres dans les régions déficitaires et commence à travailler pour l'exportation.

Le paysan vend rarement dans les grandes villes directement à la consommation. Il ne sait pas présenter ses produits ni satisfaire le goût de cette clientèle. L'organisation de la vente en commun, qui pourrait dans la circonstance lui être d'un précieux secours, n'a pas encore été possible. La conviction dans laquelle se plaît le cultivateur, que sa récolte est supérieure en qualité à celle du voisin, a toujours arrêté la formation des groupements nécessaires.

Le « Syndicat agricole du Calvados », et le « Syndicat des agriculteurs de la Manche », sont les seuls à l'heure actuelle, qui vendent des cidres pour le compte de leurs adhérents.

Celui de la Manche est arrivé particulièrement à des résultats intéressants. Il a obtenu de la municipalité de Cherbourg l'ouverture d'un marché aux cidres qui se tient dans cette ville deux fois par semaine. Les tonneaux, qui n'ont pas trouvé acquéreur au marché, peuvent être mis en entrepôt et y rester jusqu'à la vente, moyennant une taxe de 0 fr. 10 par jour au profit de la municipalité. Le syndicat a traité avec un entrepreneur pour faciliter les transports et il s'occupe de faire vendre aux prix fixés par les propriétaires les cidres laissés en entrepôt.

Le syndicat du Calvados, bien qu'il soit un des plus considérables de France au point de vue de la vente des produits agricoles, n'est pas encore parvenu à organiser la vente du cidre d'une façon régulière et méthodique ; mais il a établi un service d'offres et de demandes très ingénieux qui facilite les rapports entre producteurs et acheteurs.

En dehors de ces deux essais, qui ne profitent qu'à un petit nombre de cultivateurs, aux adhérents de ces syndicats, le paysan doit assurer lui-même la vente de ses produits. Lorsque la clientèle locale n'est pas suffisante et qu'il ne veut transformer ses excédents de récolte en alcool, il a recours aux brasseurs.

Les brasseurs, établis dans les grandes villes de Normandie et aussi à Paris, ont des courtiers qui parcourent le pays et achètent les cidres dans les fermes aussitôt après la fabrication. Ils achètent surtout des purs jus qu'ils vendent ensuite sous forme de cidre en bouteilles, de cidres mousseux ou gazéifiés et quelques cidres marchands, que par d'habiles coupages ils savent mettre au goût du client. Le paysan trouve en eux d'utiles intermédiaires qui facilitent l'écoulement de ses produits et le délivrent des soins de conservation qu'il aurait eu à donner au cidre. C'est à eux qu'il doit d'avoir vu l'usage du cidre se maintenir dans les grandes villes et d'avoir donné sur le marché de Paris une place importante aux produits normands. Sans doute il aurait avantage à s'en affranchir et à aborder la vente directe à la consommation, mais avant d'y songer il lui faudrait modifier ses procédés de préparation et de conservation des cidres. En 1893, le *Petit Journal* avait mené une campagne de publicité pour la vente directe des cidres de propriétaires aux consommateurs parisiens par l'intermédiaire des maires de villages. Dix mille barriques, provenant de Normandie et de Bretagne, furent ainsi vendues au prix de 12 fr. la pièce. Les résultats furent mauvais. Les acheteurs, qui appartenaient à la classe ouvrière, déclarèrent le cidre désagréable, trop étendu d'eau ou de mauvaise qualité. Depuis cette époque, les choses ayant peu changé, peu de progrès ayant été

réalisés par la production paysanne, on voit que le cultivateur est obligé de compter avec eux.

Les brasseurs ont enfin une autre raison d'être : placés près de l'acheteur, ils peuvent seuls lui livrer, souvent et par petites quantités, le cidre dont il a besoin. C'est là une chose importante, si l'on songe que le cidre recrute surtout sa clientèle, dans les villes, parmi les ouvriers et les petits cafés.

Quant aux producteurs industriels, en dehors d'une clientèle assez vague, mais importante cependant, qu'ils possèdent en Bretagne et en Picardie et qui n'achète que lorsque la récolte dans le pays même a été insuffisante, ils fournissent surtout, de pair avec les brasseurs, les grandes agglomérations. La qualité de brasseur et celle de fabricant se trouvent du reste souvent réunies dans la même personne. Intéressés à trouver des débouchés en dehors des pays de production, ils se sont efforcés de conquérir le marché de Paris, où le cidre de Normandie jouit d'une réputation supérieure à celle des autres contrées.

Ils y ont pris facilement la place des petits producteurs en offrant les cidres doux et sucrés que réclame la consommation parisienne et ils l'ont prise d'autant plus facilement que ceux-ci ne pouvaient fournir en été que des cidres secs et légèrement acidulés.

Est-ce là pour eux un débouché important ?

La consommation du cidre à Paris de 1865 à 1900 apparaît comme des plus irrégulières, elle s'accroît

presque mathématiquement en raison directe du bon marché de ce produit et diminue à mesure que les prix tendent à s'élever : ce qui nous prouve que le cidre n'a pas une clientèle stable et qu'il est resté, ce qu'on peut appeler une boisson de fantaisie.

Vers 1884 et 1886, au moment de l'ouverture des entrepôts au cidre, elle avait paru cependant prendre un grand développement ; mais les entrées ne devaient pas se maintenir et elles ont conservé le caractère d'irrégularité qu'elles présentaient auparavant.

Depuis le 1^{er} Janvier 1901, date de la suppression des droits d'octroi, on ne possède plus sur les entrées du cidre à Paris que des renseignements de statistique dont on ne peut garantir même approximativement l'exactitude. Mais il semble bien que la consommation ait plutôt baissé depuis 1900. Il serait entré seulement 66.000 hectolitres de cidre en 1902, 370.000 en 1903, 102.000 en 1904 et 203.000 en 1905. Une bonne raison nous porte à le croire, c'est que la suppression des droits d'octroi a favorisé la consommation du vin à Paris au détriment de celle du cidre. Avant cette suppression, le cidre avait sur le vin un avantage sérieux puisqu'il ne payait que 8 fr. 50 par hectolitre, alors que vin était soumis à un droit de 24 fr. Cette différence de droits de 15 fr.50, qui constituait une sorte de prime à la consommation du cidre, ayant disparu, le vin a été naturellement pré-

féré par suite de ses prix et de ses qualités plus stables. Il en résulte donc que l'industrie cidricole n'a pas trouvé de ce côté de bien grands débouchés.

L'exportation peut-elle lui en offrir ?

Jusqu'à présent les exportations de cidre, pour l'ensemble de la France, ont été peu importantes. Elles ne dépassent guère le millième de notre production et oscillent le plus souvent entre 20 et 25 mille hectolitres.

La plus grande partie des cidres exportés, les huit dixièmes environ, servent à l'alimentation de nos bateaux de pêche de Terre-Neuve et d'Islande et sont désignés dans les statistiques sous le nom de « Saint-Pierre et pêches ». Le reste, qui s'élève annuellement à 4 ou 5 mille hectolitres seulement, représente en réalité notre commerce extérieur du cidre qui est donc extrêmement faible.

L'industrie normande a commencé depuis peu à s'engager dans cette voie, mais ce ne sont encore que de timides essais. Un marché doit cependant attirer son attention : c'est le marché anglais, qui placé à proximité, ne demande qu'à consommer ses cidres. L'Angleterre importe chaque année une assez grande quantité de ce produit. Le cidre figurait en 1906 (1) pour 280.000 fr. dans ses importations, dont 225.000 fr. en faveur des Etats-Unis et 15.000 fr. seulement

(1) Rapports commerciaux des agents diplomatiques et consulaires de France. Année 1908. Angleterre.

pour la France, en faveur de la Normandie. En 1908 sur 284.004 gallons de cidre importés c'est-à-dire un peu plus de 12.900 hectolitres, 161.144 provenaient des Etats-Unis, 110.461 du Canada et 12.399 de la France.

M. Lemarié dans son rapport sur les cidres à l'exposition franco-britannique qui se tenait en 1908 et où l'on remarquait parmi les producteurs français « 24 exposants individuels et 50 en collectivité » déclarait à ce sujet :

« Lorsque nos produits seront connus en Angleterre, on les appréciera à leur juste valeur et il y aura là un débouché important et rémunérateur. La facilité des communications, le peu de durée du trajet et par là même son prix modique sont autant de facteurs qui militent en faveur d'une exportation active.

La Normandie est admirablement desservie par les lignes de paquebots, ayant le Havre, Rouen, Caen, Cherbourg, Honfleur comme ports d'attache qui les relient aux grands centres maritimes anglais.

La difficulté principale est de trouver de bons agents et aussi de savoir faire les sacrifices nécessaires pour faire connaître nos cidres et eaux-de-vie de cidre dans les bars et restaurants du Royaume-Uni afin que le consommateur y prenne goût.

Nul doute qu'avec de la tenacité et des efforts continus, nous n'arrivions au succès ».

Si le marché anglais peut devenir un débouché

important pour l'industrie normande, il n'est pas le seul qui s'offre à elle. L'exemple de l'Espagne et surtout de l'Allemagne le prouvent surabondamment. Les cidres mousseux allemands, connus sous le nom de « champagne de Hambourg », s'exportent un peu partout et sont fort bien accueillis. Beaucoup sont fabriqués avec des fruits provenant des régions françaises, il ne dépend donc que de nos producteurs de les imiter.

M. Crochetelle dans son ouvrage « La Cidrierie » reconnaît l'infériorité de nos producteurs sur ce point et la déplore. Elle provient d'après lui, comme le prouvent nombre de renseignements et notamment ceux transmis par la Chambre de commerce de Buenos-Ayres, de ce que les cidres français, vendus à l'étranger, sont offerts à des prix trop élevés, qu'ils ne sont pas préparés spécialement en vue de l'exportation et que les bouteilles présentées sans coquetterie arrivent souvent cassées. L'avenir de l'industrie du cidre lui paraît être dans la fabrication des cidres mousseux conservés sous pression ou gazéifiés artificiellement et aussi dans la production des cidres champagnisés, mais cette dernière est plus difficile, parce qu'elle réclame un outillage spécial que les maisons travaillant de grosses quantités pourront seules posséder.

Il croit donc, lorsqu'on aura obtenu couramment ces cidres mousseux, qui remplaceront avantageuse-

ment en France le cidre bouché, qu'il suffira de les alcooliser pour avoir des cidres d'exportation.

Il insiste ensuite sur la façon de présenter ces produits qui doit ressembler à celle employée pour les vins de champagne, et il cite à ce propos des passages curieux du Bulletin de la Chambre de commerce de Constantinople.

Après avoir rappelé que la Turquie est une région vinicole, qui exporte dans les bonnes années 200,000 hectolitres de vin, que la boisson nationale est le raki et que la bière est abondante et à bon marché, ce Bulletin constate que la consommation du cidre fait chaque jour des progrès. Il explique alors comment le cidre, bien que coûtant plus cher que le vin, peut être consommé en Turquie.

« Il répond, dit-il, à un besoin factice. — La bouteille de cidre par sa coiffure et son habillement ressemble à une bouteille de champagne. Le liquide qu'elle contient complète l'illusion, puisqu'il mousse. Dans les familles indigènes modestes on éblouit le visiteur en lui offrant du cidre dans des verres à champagne. L'effet est produit ; c'est tout ce qu'on cherche. »

Ce sont là pour l'exportation autant de précieuses indications dont les producteurs devront tenir compte pour imposer leurs cidres, dans les pays d'outre-mer.

7° RÉGLEMENTATION DE LA VENTE DES CIDRES.

Le commerce du cidre, comme celui de tous les pro-

duits alimentaires, est soumis à une certaine réglementation, en ce sens que la loi intervient en faveur du consommateur pour assurer la loyauté des transactions.

M. J. Cavalier (1) a montré la nécessité de cette intervention :

« Le consommateur, qui est tout le monde, ne se rend pas un compte exact de ses besoins réels, sauf de ceux du goût ; ses connaissances hygiéniques sont insuffisantes, et surtout il ne raisonne pas son alimentation : poussé par les préjugés, de vieilles habitudes, violemment sollicité par des intérêts commerciaux opposés, ses exigences n'ont rien de rationnel et sont parfois contradictoires.

D'ailleurs, si dans les grosses fournitures intervient un contrat écrit spécifiant explicitement de multiples caractères ou la conformité à un échantillon, dans la majorité des cas le client de tous les jours se contente d'acheter d'après l'aspect extérieur et d'après le nom. Entre lui et le vendeur intervient un contrat implicite basé sur la signification des termes. Il est naturel que l'Etat cherche à en préciser les conditions et à en assurer l'exécution loyale ».

C'est pour remplir ce rôle assigné à l'Etat qu'a été promulguée la loi du 1^{er} août 1905, « sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications de denrées alimentaires et des produits agri-

(1) J. Cavalier professeur à la faculté des sciences de Rennes. « La définition des produits commerciaux. »

coles, » et qu'en vertu de l'art. 11 de cette loi a été établi, pour ce qui concerne le cidre, le règlement d'Administration publique du 28 juillet 1908.

Cette intervention de l'Etat protège non seulement le consommateur mais elle protège encore les producteurs de cidre en mettant leurs produits à l'abri d'une concurrence déloyale, aussi étaient-ils depuis longtemps les premiers à la réclamer.

L'Union des sociétés d'agriculture du Calvados, dans sa réunion du 21 mars 1904, après avoir reconnu la nécessité de rechercher le moyen de développer l'industrie du cidre dans ce département, prenait plusieurs décisions et émettait un vœu en faveur d'une réglementation sévère.

Elle demandait :

1° « Que dans la vente des produits destinés à la préparation des boissons économiques, il soit interdit de se servir des appellations : cidret, cidrelle, cidros, cidre idéal, cidre picard, cidroleïne, cristal-cidre, extrait de cidre, extrait cidrophyle et toutes autres dénominations susceptibles de tromper les acheteurs sur l'origine des substances vendues.

2° Qu'il soit en outre défendu de vendre, sous le nom de cidre, des produits ne provenant pas exclusivement du jus de la pomme. »

A ces vœux qui étaient ceux de tous les producteurs normands la loi a donc donné pleine satis-

faction Son application a été assurée par le règlement du 28 juillet 1908 (1) qui donne des définitions précises.

(1) *Règlement du 28 juillet 1908.*

Art. 1. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue : 1° sous le nom de cidre, si elle ne provient exclusivement de la fermentation du jus de pommes fraîches ou d'un mélange de pommes et de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable ; 2° sous le nom de poiré, si elle ne provient exclusivement du jus de poires fraîches, extrait avec ou sans addition d'eau potable.

Art. 2. La dénomination de cidre pur jus ou poiré pur jus est réservée au cidre ou au poiré obtenu sans addition d'eau.

La dénomination de « cidre » ou « poiré » est réservée au cidre ou poiré contenant au moins :

3° 5 d'alcool acquis ou en puissance ;

12 grammes d'extrait sec à 100° (suc déduit) par litre ;

1 gr. 2 de matières minérales (cendres) par litre.

Tout cidre ou poiré présentant, dans sa composition des quantités d'alcool, d'extrait ou de matières minérales inférieures à l'une quelconque des limites fixées par le présent règlement, doit être dénommé « petit cidre » ou « petit poiré ».

Art. 3. — Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier la composition du cidre ou du poiré définis à l'article ci-dessus, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération.

En conséquence rentre dans le cas prévu par l'article 3 § 4 de la loi du 1^{er} août 1904, le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, sous forme indiquant leur destination ou leur emploi, tous produits, de composition secrète ou non, propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées.

Il en est de même du fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre des produits désignés sous une appellation ou dans des termes de nature à faire croire que les boissons fabriquées avec ces produits peuvent être légalement mélangées aux cidres et poirés, ou même vendues séparément comme cidre ou poiré.

Art. 4. — Ne constituent pas des manipulations ou pratiques frauduleuses, aux termes de la loi du 1^{er} août 1905, les opérations ci-après qui ont uniquement pour objet la préparation régulière ou la conservation des cidres et poirés ;

1° En ce qui concerne les cidres et poirés :

Le coupage des cidres entre eux ;

Le coupage des poirés entre eux ;

Le coupage des cidres avec des poirés ;

L'emploi du sucre (saccharose) en vue de l'édulcoration des cidres et poirés mousseux ;

Les collages au moyen de clarifiants tels que l'albumine pure, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson, ou tout autre produit dont l'usage pourra être déclaré licite par arrêtés pris de concert par les ministres de l'Intérieur et de l'Agriculture, sur l'avis du Conseil supérieur d'hygiène publique ou de l'Académie de médecine ;

L'addition de tanin ;

La pasteurisation ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur provenant de la combustion du soufre et par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la double condition que le cidre ou poiré ne retienne pas plus de 100 milligrammes d'anhydride sulfureux, libre ou combiné, par litre et que l'emploi des bisulfites alcalins soit limité à 10 grammes par hectolitre.

L'addition d'acide tartrique ou d'acide citrique à la dose maximum de 500 milligrammes par litre ;

La coloration à l'aide de la cochenille, du caramel, d'infusion de chicorée, ou de toute substance colorante dont l'emploi pourra être déclaré licite dans les formes fixées au paragraphe 5 du présent article

2° En ce qui concerne les moûts :

L'addition de sucre (saccharose) ;

L'addition du tanin et de phosphate d'ammoniaque cristallisé et pur ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux et les bisulfites alcalins, dans les conditions fixées ci-dessus pour les cidres et poirés ;

L'emploi des levures sélectionnées.

ART. 5. — Aucun cidre ou poiré ne peut être détenu ou transporté en vue de la vente, mis en vente ou vendu sous la seule dénomination de « cidre mousseux » ou « poiré mousseux » que si son effervescence résulte exclusivement de la fermentation alcoolique.

Lorsque l'effervescence d'un cidre ou poiré est produite même partiellement, avec l'addition d'acide carbonique, il n'est pas interdit d'employer dans sa dénomination le mot « mousseux » mais à la condition qu'il soit accompagné du terme « fantaisie » ou d'un qualificatif différenciant ce cidre ou poiré de ceux prévus à l'alinéa précédent, de telle façon qu'aucune confusion ne soit possible dans l'esprit de l'acheteur sur le mode de fabrication employé, la nature ou l'origine du produit.

et fait connaître les manipulations ou pratiques permises ayant pour objet la préparation régulière ou la conservation des cidres.

Elaboré après consultation de toutes les collectivités et sociétés savantes intéressées, auxquelles le Ministre de l'Agriculture avait adressé un questionnaire leur permettant de faire connaître leur opinion sur la composition et la dénomination des cidres, il paraissait satisfaire les intérêts de la production et du

Dans les inscriptions et marques figurant sur les récipients, le mot « mousseux » et le qualificatif qui l'accompagne ou le terme « fantaisie » doivent être imprimés en caractères identiques.

ART. 6.— Dans les établissements où s'exerce le commerce de détail des cidres et poirés, il doit être apposé d'une manière apparente sur les récipients, emballages, casiers ou fûts, une inscription indiquant la dénomination sous laquelle le cidre ou poiré est mis en vente.

Cette inscription n'est pas obligatoire pour les bouteilles ou récipients dans lesquels le cidre ou le poiré est emporté, séance tenante, par l'acheteur ou servi par le vendeur pour être consommé sur place.

Les inscriptions doivent être rédigées sans abréviation et disposées de façon à ne pas dissimuler la dénomination du produit.

ART. 7.— L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des cidres et poirés, lorsque d'après la convention ou les usages la désignation de l'origine attribuée à ces boissons devra être considérée comme la cause principale de la vente, est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit notamment :

- 1° Sur les récipients et emballages ;
- 2° Sur les étiquettes, capsules, bouchons, cachets ou tout autre appareil de fermeture.
- 3° Dans les papiers de commerce, factures, catalogues, tableaux, réclames, annonces ou tout autre moyen de publicité.

ART. 8.— Un délai de 6 mois à dater de la publication du présent règlement est accordé aux intéressés pour se conformer aux prescriptions des articles 5, 6 et 7 en ce qui concerne les inscriptions réglementaires.

commerce. Il consacrait à peu près le projet de l'*Association française pomologique* et celui du « Syndicat général des cidres. » Accepté avec enthousiasme, ce règlement devait cependant dans son application soulever une grosse difficulté.

Les fabricants et marchands de cidre, qui cherchent à remédier à la grande variabilité des récoltes et par suite des prix en constituant des approvisionnements dans les années d'abondance, sont obligés de faire des réserves de pur jus alors qu'ils ne trouvent à vendre facilement que des cidres marchands ou des petits cidres. Ils doivent donc pour utiliser ces réserves et répondre aux demandes des acheteurs, avoir recours au mouillage.

L'addition d'eau, après la fabrication et au fur et à mesure des besoins de la consommation, était autorisée par l'Administration des Contributions indirectes sous l'empire de la loi du 6 avril 1897 et nécessitait une simple déclaration préalable, entraînant la prise en charge de l'excédent obtenu.

Depuis le règlement du 28 juillet 1908, elle a au contraire, dans sa circulaire 761 du mois d'août de la même année, interdit le coupage des cidres avec de l'eau.

« Il résulte, dit ce document, des dispositions combinées des articles 1 et 4 du décret que, s'il est licite de faire emploi de l'eau dans la fabrication des cidres et poirés, c'est à la condition que cette eau

soit versée sur les marcs en vue de faciliter l'extraction du jus. Le mouillage proprement dit des moûts ou des cidres et poirés achevés, qui avait été admis sur certains points moyennant une déclaration préalable entraînant une prise en charge au compte du fabricant de l'augmentation de volume correspondant à la quantité d'eau ajoutée, est donc formellement interdit. . . . Tout excédent, résultant d'un mouillage qui viendrait à être constaté, donnerait lieu à la rédaction d'un procès-verbal pour infraction aux dispositions de l'article 100 de la loi du 28 avril 1816, ainsi qu'à celles des lois du 1^{er} août 1905 et du décret du 28 juillet 1908 ».

Cette mesure a soulevé de vives réclamations chez les producteurs industriels et les brasseurs. La *Chambre syndicale du commerce des pommes et poires à cidre*, le *Syndicat de l'Industrie cidricole*, le *Syndicat général des cidres*, l'*Association française pomologique* et de nombreux syndicats cidricoles ont alors demandé une modification des articles 1 et 4 du règlement sur les cidres et le retrait de la circulaire 761.

Ils invoquent à l'appui de leur demande les considérations suivantes :

Aucun rapprochement ne doit être établi entre le vin et le cidre. Le mouillage du vin doit être interdit parce que l'eau n'est pas et n'a jamais été à la base du vin. Le mouillage du cidre au contraire doit être regardé comme licite, non seulement au moment de la fabrication pour les produits destinés à une vente immé-

diate, mais après la fabrication et au moment de la vente parce qu'il est indispensable pour utiliser les réserves, qu'on ne saurait faire autrement que sous la forme de purs jus, les seuls à l'heure actuelle qui puissent être conservés sans subir d'altérations et les seuls qui puissent être emmagasinés économiquement, lorsque la stérilisation des moûts et des cidres sera devenue possible.

Le mouillage qui ne présente aucun inconvénient tant au point de vue hygiénique qu'au point de vue fiscal, puisqu'il est fait sous le contrôle de la Régie, est du reste pratiqué journellement par la culture et les nombreux fabricants, qui dans la campagne ne paient ni patente ni licence et opèrent comme bon leur semble, sans nulle intervention du service.

Refuser cette même faculté aux fabricants et marchands de cidre ce serait consacrer une injustice flagrante et les mettre dans un état d'infériorité manifeste. S'il n'est jamais venu à l'esprit de personne de dire qu'un cultivateur a commis une fraude en mettant de l'eau dans son cidre, la seule obligation qui doit leur incomber légalement, est de vendre leur produit sous le nom de cidre, de petit cidre ou de pur jus selon qu'il ne contient pas ou qu'il contient de l'eau dans les proportions indiquées par l'art. 2, du règlement du 28 juillet 1908.

Des rapports, accompagnés de pétitions recouvertes de nombreuses signatures, ont été adressés aux minis-

tres des Finances et de l'Agriculture pour faire prévaloir cette façon de voir. Ces démarches n'ont encore abouti à aucun résultat, mais il semble bien que leur succès, qui intéresse au plus haut point l'industrie et le commerce du cidre, doit être souhaité par les producteurs de fruits. Le coupage des cidres avec de l'eau apparaît, dans l'état actuel des procédés employés pour la préparation et la conservation de ce produit, comme indispensable, pour satisfaire en tout temps les demandes de la clientèle et s'il ne conserve pas ce caractère lorsqu'elles auront réalisé quelque progrès, il n'en restera pas moins le moyen qui permettra de faire et d'utiliser les réserves économiques de moûts et de cidres stérilisés.

8° TRANSFORMATION DU CIDRE EN ALCOOL.

Le cidre, par suite de sa faible teneur en alcool, constitue bien plus une boisson hygiénique qu'une matière propre à la distillation. Aussi la production des eaux-de-vie, qui a pris cependant une certaine importance en Normandie, ne constitue pour le cultivateur comme pour l'industrie cidricole qu'une ressource éventuelle.

Le paysan a recours à la distillation, dans les années de grosse production, pour utiliser les fruits qu'il ne trouve à vendre à des prix rémunérateurs et pour débarrasser ses caves des réserves qu'elles peuvent contenir au moment de la récolte et renouveler ses approvisionnements.

Il y a recours encore, tout comme l'industriel, pour tirer parti des lies, et des cidres qui se conservent mal.

La fabrication des eaux-de-vie de cidre ne fait donc pas l'objet d'une industrie spéciale, comme cela existe pour les vins dans les Charentes. Elle n'est jamais entreprise qu'à titre accessoire, et il en est ainsi même dans le Calvados où la production est la plus importante.

Entreprise par le paysan, lorsque la fermentation alcoolique du cidre est terminée et que les travaux des champs lui laissent quelque loisir, la distillation est conduite tantôt par lui-même à l'aide de ses propres appareils, tantôt par un véritable industriel ambulant, le loueur d'alambics ou le « brûleur ». C'est à ce dernier qu'est confié le plus souvent la transformation des cidres en alcool. Habitué à parcourir presque continuellement la campagne avec son appareil, il est plus apte à diriger cette opération que le cultivateur qui n'y procéderait que quelques jours chaque année ; et il dispense de l'entretien coûteux d'un alambic à la ferme où la distillation, toujours irrégulière, est insuffisante pour assurer sa rentabilité.

Les appareils, employés par les agriculteurs et les bouilleurs ambulants, sont généralement des plus élémentaires. Ils se composent d'une chaudière en cuivre ou cucurbite qui reçoit le liquide à distiller ; d'un tuyau droit ou recourbé, le col de cygne, qui conduit les vapeurs provenant de la cucurbite dans un tube enroulé en spirale, le serpentín. Le serpentín consti-

tue, avec le bac rempli d'eau froide qu'il traverse, le réfrigérant où se condensent les vapeurs.

Ces appareils étant chauffés à feu nu, au charbon ou au bois, l'art du bouilleur consiste dans la façon de diriger le feu, d'activer ou de ralentir la marche de l'opération. Munis rarement d'un dispositif de rectification, qui permette de condenser les parties les plus aqueuses et les plus impures des vapeurs provenant de la chaudière et de les y faire retourner, la distillation nécessite une double opération. Elle est faite, dit-on, avec « repasse ». Le premier liquide obtenu constitue la « petite eau » : Recueillie en quantité suffisante et distillée dans une « chauffe » spéciale, la petite eau qui a été « repassée » dans l'appareil donne alors l'eau-de-vie.

Dans les cidreries industrielles, bien que la fabrication des eaux-de-vie soit tout à fait secondaire et varie d'une année à l'autre dans des proportions telles qu'il est difficile d'y consacrer beaucoup de capitaux, les appareils employés sont moins primitifs. Celles, qui accordent dans leur entreprise une certaine place à la distillation, font usage d'appareils qui appartiennent à des types véritablement industriels et elles tentent d'imiter les procédés suivis par les distilleries vinicoles.

La production des eaux-de-vie en Normandie étant ainsi comprise est des plus variables. Le régime fiscal

appliqué aux bouilleurs de cru a aussi sur elle une grande influence.

Le bouilleur de cru que la loi définit « tout propriétaire ou fermier qui distille ou fait distiller les vins, cidres ou poirés, cerises, prunes, prunelles provenant exclusivement de sa récolte » (1) a presque toujours joui d'un véritable privilège. Dispensé des formalités qui incombent aux distillateurs de profession, il a presque toujours bénéficié de la faculté de consommer sur place sans paiement de droit les eaux-de-vie de sa fabrication ; privilège donc puisqu'il existe un impôt de consommation sur l'alcool qu'il ne paie pas et qu'on lui accorde un traitement différent de celui des producteurs d'alcool de betteraves, de pommes de terre, de pêches...

Ce privilège, toutes les fois qu'il lui a été enlevé, est venu restreindre la fabrication des eaux-de-vie.

C'est la loi du 8 août 1872, élaborée sous la pression des distillateurs de profession et des marchands d'eau-de-vie en gros et demi-gros, tous électeurs influents, qui lui a porté la première atteinte. Elle obligeait tout détenteur d'alambic quelconque à en faire la déclaration à la Régie et le soumettait à peu près au même régime que le distillateur industriel, lui accordant toutefois la faculté de disposer de 40 litres d'alcool pur pour sa consommation personnelle avec dispense d'impôt. Cette quantité ayant été réduite à 20 litres

(1) D'après les lois antérieures à celle du 31 mars 1903.

par la loi du 21 mars 1874, un vif mécontentement se manifesta chez les petits propriétaires qui accusaient ce régime d'être vexatoire et avaient cessé la distillation. Le Parlement avant de se séparer rétablit le privilège par la loi du 14 décembre 1875.

Une loi du 29 décembre 1900 vint à nouveau réduire le privilège sans le supprimer. Estimée insuffisante après la crise viticole du Midi, on lui substitua celle du 31 mars 1903. Cette loi, comme celle de 1872, accordait une allocation en franchise au récoltant et laissait même la libre disposition du produit de leurs distillations à ceux qui étaient présumés ne pouvoir obtenir en année moyenne plus de 50 litres d'alcool pur. Les formalités extraordinaires dont elle fourmillait, la rendaient, d'après les intéressés, inapplicable.

« Elle méconnaît, disait M. Boivin-Champeaux avocat au Conseil d'Etat, un principe de droit naturel, le droit pour tout récoltant de transformer librement les fruits de sa récolte. . Chez deux millions de Français, elle supprime la liberté du domicile et fait peser sur la tête de nos malheureux cultivateurs la menace perpétuelle d'investigations tracassières et vexatoires. Elle n'enrichira pas le Trésor et on le reconnaîtra sous peu ; la loi de 1903 aura le sort de la loi de 1872 ».

La loi du 27 février 1906, avec son article unique, vint lui donner raison :

« Les propriétaires distillant les marcs, vins, cidres et poirés, prunes, cerises, prunelles et lies, provenant

exclusivement de leurs récoltes sont dispensés de toute déclaration préalable et sont affranchis de l'exercice à partir du 1^{er} mars 1906 ».

Le privilège de bouilleurs de cru, qui logiquement devrait être condamné, puisqu'il consacre une inégalité choquante entre contribuables, est donc en pratique difficile à supprimer. Le législateur, qui deux fois déjà a voté en principe le monopole de l'alcool en faveur de l'Etat, doit chercher bien plutôt la solution de ce côté.

La production de l'eau-de-vie en Normandie, dont une partie, plus ou moins importante suivant le régime fiscal en vigueur, a toujours échappé à tout contrôle, est assez difficile à faire connaître.

Les chiffres que l'on peut donner ont d'autant moins de chance d'être exacts que les quantités fabriquées par les distillateurs de profession sont de beaucoup les moins importantes.

D'après les évaluations des agents des Contributions indirectes, en vue du projet de loi sur les bouilleurs de cru, les quantités fabriquées par ces derniers en 1901 auraient été les suivantes :

	QUANTITÉS FABRIQUÉES EN 1901.	MOYENNE DES DIX DERNIÈRES ANNÉES.
Calvados.	70.254 hectos.	9.210 hectos.
Eure	9.983 »	5.111 »
Manche	4.745 »	3.992 »
Orne	9.453 »	6.546 »
Seine-Inférieure. .	4.899 »	918 »

Et pendant la durée de réglementation du privilège (avril 1903 à mars 1906) (1) :

	CAMPAGNE 1903-1904	CAMPAGNE 1904-1905	CAMPAGNE 1905-1906 [Jusqu'au 1^{er} mars]
Calvados	717 hect.	13.092 hect	6.484 hect.
Eure	650 »	6 145 »	2.968 »
Manche	410 »	7.123 »	2.516 »
Orne	560 »	9 590 »	4 523 »
Seine-Inférieure .	115 »	1.722 »	822 »

Les bouilleurs et distillateurs de profession qui avaient produit en 1901, 3815 hectolitres d'alcool pur dans le Calvados, 599 h. dans la Manche et 523 h. dans l'Orne, en ont fabriqué en 1907, seulement 1301 h. dans le Calvados, 567 h. dans l'Eure, 282 h. dans la Manche, 559 h. dans l'Orne et 241 h. dans la Seine-Inférieure.

Les eaux-de-vie donnent lieu à un commerce qui présente les mêmes caractères que celui du cidre. Comme lui, et plus que lui peut-être, elles sont restées l'objet d'une consommation régionale. Le paysan les vend donc dans son voisinage ou aux entrepositaires qui fournissent les hôtels et les cafés de Normandie. En dehors des pays de production, elles sont en général peu appréciées et on leur préfère les eaux-de-vie

(1) Bulletin de statistique et de législation comparée publié par le ministère des Finances. — 1908.

de vin, plus fines et mieux distillées. C'est ainsi qu'à Paris sur 154.000 hectolitres d'alcool pur entrés en 1904 et 131.000 en 1905, soit au total 285.000 hectolitres, 145 seulement provenaient du Calvados.

Les eaux-de-vie de cidre, qui à la sortie de l'alam-bic ont un titre alcoolique variant de 62° à 66°, ne sont livrées le plus souvent à la consommation qu'au bout de quelques années. Leur prix, qui lorsqu'elles sont nouvelles est en moyenne de 200 fr. l'hectolitre, peut alors s'élever jusqu'à 6 et 800 francs.

Le Calvados, qui produit les cidres les plus alcoo-liqués, a acquis une réputation spéciale dans la fabri-cation de ces eaux-de-vie, dont il est du reste le plus grand fournisseur. Aussi a-t-il fini par leur donner son nom. Le mot « Calvados » est devenu synonyme d'eau-de-vie de cidre, comme le mot « Cognac » l'est devenu d'eau-de-vie de vin. Une demande de régle-mentation, tendant à réserver aux produits fabriqués par ce département la dénomination de « Calvados », avait provoqué dans les autres régions normandes un mouvement de protestation. Aux considérations invo-quées contre ce privilège par les négociants et agri-culteurs de la Manche, le Ministre de l'agriculture répondait en 1909 « qu'elles suffisaient à démontrer l'impossibilité de rendre efficace une mesure de ce genre et par suite l'inutilité de cette réglementation ».

La production des eaux-de-vie, qui d'après ce que nous venons de dire, constitue pour la Normandie une

source de revenus appréciables, est-elle à encourager ?

Au point de vue purement économique, l'intérêt des cultivateurs est certainement de la développer et de trouver à l'extérieur les débouchés qu'elle réclame. Nécessaire dans les conditions actuelles pour remédier au manque d'organisation du marché aux fruits, pour utiliser les cidres de mauvaise conservation et les réserves qu'on n'a pu trouver à vendre et qu'on ne peut garder indéfiniment, elle constitue un véritable danger au point de vue social.

L'alcoolisme sévit en Normandie avec une intensité plus grande que dans toute autre région française. Ses cinq départements viennent en tête de liste (dans les 10 premiers rangs) pour la consommation de l'alcool. La question ne présenterait pour nous qu'un intérêt relatif, si certains auteurs n'avaient signalé l'usage du cidre comme une des causes principales du mal. Ils voient en lui une boisson fade et indigeste qui pousse le paysan à la consommation de l'alcool (1) et ils concluent que celle-ci est en raison directe de celle du cidre. Les chiffres suivants permettent d'en douter :

(1) LUMIER. — *Production et consommation des boissons alcooliques en France.*

« Le cidre que l'on fait en Normandie est une boisson fade, aigrelette et indigeste dont on prétend corriger la fadeur et en faciliter la digestion en avalant un ou plusieurs verres d'eau-de-vie après chaque pot de cidre ».

« La consommation de ces alcools dans la Normandie et la Bretagne est presque partout en raison directe de celle du cidre ».

QUOTITÉ MOYENNE PAR HABITANT DES QUANTITÉS
IMPOSÉES EN 1907 ET 1908.

	1907		1908	
	CIDRE.	ALCOOL.	CIDRE.	ALCOOL.
Calvados. .	94 lit.	8 l. 54	92 lit.	9 l. 37
Eure . . .	32 »	8 97	38 »	9 50
Manche . .	106 »	6 48	152 »	7 47
Orne . . .	76 »	6 23	21 »	7 06
Seine-Infér ^{re} .	40 »	11 91	44 »	12 48

D'un autre côté le cidre ne peut être considéré en lui-même comme un facteur de l'alcoolisme. Si le paysan consomme encore d'assez grandes quantités de petits cidres, il le fait sans inconvénient, à ce point de vue tout au moins, vu leur faible teneur en alcool et il a renoncé à boire du « gros cidre », du pur jus, comme il le faisait autrefois les jours de fête.

« On s'imagine, disait M. Delrieu, que les Normands boivent encore et surtout du cidre. Or le cidre n'existe plus au cabaret du village ni au débit de la ville. Il est relégué chez le petit bourgeois sobre ou chez le propriétaire de la campagne » (1).

Le café qui est devenu très à la mode dans cette région et qui ne se conçoit pas sans assaisonnement d'eau-de-vie — on demande un sou de café et on sert

(1) M. Delrieu, avocat général à Rouen. Discours de rentrée, 16 octobre 1900.

un sou de café plus trois sous d'eau-de-vie — est en réalité la cause de l'alcoolisme rural et même familial. Descendants de ces Normands bombanciers dont parlait Wace, les Normands ont toujours cherché dans l'alcool le reconstituant que semble appeler le climat humide et frais et qu'ils n'ont pu trouver dans leur alimentation lourde et fade. Mais pour M. Douarche (1) qui fait remonter à 40 ans la poussée d'alcoolisme intense qui se manifeste aujourd'hui, le mal est dû en grande partie aux distributions de café à l'eau-de-vie dans les guerres de Crimée et d'Italie et pendant celle de 1870. Ce sont les soldats qui rentrés dans leurs foyers ont rapporté cette habitude. Le privilège des bouilleurs de cru l'a favorisée et aussi la transformation des terres de labour en herbages « L'herbe qui chasse la population » suivant l'expression de M. Baudrillart, demande peu de travail et a rendu beaucoup de bras inutiles. Les loisirs ainsi laissés aux cultivateurs ont été un encouragement à l'alcoolisme.

Facteur important de la criminalité et de la dégénérescence de la race, il conduit plutôt en Normandie à la folie où il est devenu le grand pourvoyeur des asiles d'aliénés. Les mesures prises contre lui, droits sur l'alcool, lois sur l'ivresse, ligues et enseignement anti-alcooliques, étant restées inefficaces, il semble bien que le seul remède réside dans la remise du monopole de l'alcool entre les mains de l'Etat, avec l'obligation

(1) M. Douarche a dirigé une enquête sur l'alcoolisme en Normandie.

étroite pour lui de restreindre progressivement la production des spiritueux et par suite leur consommation. Cette idée dont M. Alglave a été le promoteur est difficile à faire accepter, car il faut « triompher de la tyrannie que nous imposent les gens qui fabriquent l'alcool, ceux qui le débitent et ceux qui le boivent » (1) et ils sont nombreux. Acceptée cependant sous la forme d'un simple monopole de rectification (2) qui laisserait la production aux mains des fabricants actuels, les cultivateurs normands verraient leurs intérêts sauvegardés et la santé publique serait protégée.

(1) JULES ROCHARD. *Revue des deux mondes*, 1886.

(2) Système proposé par M. Alglave.

CONCLUSION

La crise viticole du Midi, qui a démontré une fois de plus que la richesse d'une région est faite moins de sa supériorité dans une branche de production unique, que de la possibilité pour elle de se livrer à des cultures multiples, doit fournir de précieux enseignements à la Normandie. C'est pour elle le sage conseil de persévérer dans la polyculture et de ne rien négliger de ce qui peut faire sa force économique.

La culture des fruits, bien qu'elle présente un caractère secondaire, doit à ce titre retenir son attention. Ayant trouvé dans le climat et le sol des conditions favorables à son développement, si elle est appelée à disparaître des terres de labour où elle devient une gêne avec les méthodes actuelles de travail, elle doit progresser avec la culture herbagère dont elle augmente singulièrement les revenus. Entreprise depuis longtemps non seulement pour satisfaire les besoins du cultivateur, mais comme celle du blé ou de l'avoine dans un but commercial, elle doit être capable de fournir des produits de choix, des variétés bien sélectionnées, qui récoltées avec soin pourront trouver sur

les marcnés français et étrangers des prix avantageux et permettre au cultivateur une fabrication rationnelle des cidres.

La vente des fruits, que l'on tente d'organiser d'une façon régulière et pour laquelle on a préconisé très justement la constitution de syndicats locaux, ne doit pas faire perdre de vue le véritable but à atteindre.

L'intérêt évident des agriculteurs étant de ne vendre autant que possible que des produits travaillés, on doit s'attacher à leur en fournir les moyens. Le législateur en facilitant la création des coopératives agricoles de production et en organisant le crédit rural a mis ces moyens à leur disposition.

C'est par la création de cidreries coopératives qui assureront aux cultivateurs une économie de travail, les dispenseront d'avoir un matériel coûteux et les déchargeront des risques de la fabrication et de la conservation, que le cidre deviendra un produit commercial au même titre que le vin ou la bière.

C'est par la création aussi d'établissements coopératifs, où pourra se faire la dessiccation des fruits, que l'on pourra éviter les conséquences fâcheuses de la surproduction et rendre la distillation nécessaire seulement pour l'utilisation des sous-produits tels que les lies et les marcs. Les fruits séchés, assurés de trouver des débouchés avantageux en Allemagne et en Russie, deviendront encore une matière première toujours disponible, sinon pour la fabrication du cidre, du moins

pour celle des boissons économiques que les producteurs pourront consommer pendant les années de disette.

Quant à l'industrie, qui ne peut travailler que pendant une période assez courte de l'année et ne peut espérer accaparer la fabrication du cidre, elle ne semble pas prédestinée à acquérir un très grand développement.

L'établissement de cidreries coopératives, mieux placées qu'elle pour produire à bon marché et pour obtenir des cidres de cru, l'obligerait certainement à se spécialiser et à envisager d'une façon plus sérieuse l'exportation. Assurée de trouver chez les agriculteurs, restés en dehors de tout groupement, les fruits dont elle aura besoin, elle pourrait alors trouver le succès dans la préparation des cidres gazéifiés, des cidres mousseux et des cidres champagnisés.

C'est de la coopération que nous attendons une transformation radicale de la culture des fruits et de la production du cidre. Douée d'une souplesse qui lui permet de s'approprier à une grande variété de produits du sol, ce n'est pas trop lui demander après les résultats qu'elle a donné au Danemark dans la laiterie et la beurrerie.

Le paysan normand qui, sous l'influence de l'enseignement, de la presse et de l'exemple, a déjà reconnu la nécessité d'entrer dans la voie de la coopération, s'y laissera guider et entraîner par les hommes d'initiative qui auront à cœur de justifier la phrase

célèbre de Léonce de Lavergne : « Si j'avais à désigner la plus heureuse partie de la France, je n'hésiterais pas, je désignerais la Normandie ».

Vu : *Le Président de la thèse,*

A. SOUCHON

Vu : *Le Doyen de la Faculté,*

P. CAUWÈS

Vu et permis d'imprimer :

Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris,

LIARD.

BIBLIOGRAPHIE.

1° Histoire du cidre

- 1°. — JULIEN LE PAULMIER. — *Traité du vin et du cidre*. Caen, 1589, traduit par Jacques de Cabaigues.
- 2°. — SIMÉON LUCE. — *Histoire du cidre*, fragments,
- 3°. — E. VIMONT. — *Le cidre à travers les âges*.
- 4°. — LÉOFOLD DELISLE. — *Etudes sur la condition de la classe agricole et l'état de l'agriculture en Normandie, au Moyen-Age*. 2^e édition. Paris, 1903.
- 5°. — H. BAUDRILLART. — *La Normandie, passé et présent*. Paris, 1880.
- 6°. — CHARLES LEROY. — *Paysans Normands au 18^e siècle*. 1904.

2° Géographie agricole et économique.

7. — DU PLESSIS DE GRENÉDAN. — *Géographie agricole de la France et du Monde*. 1903.
8. — R. DE FELICE. — *La Basse Normandie*, étude de géographie régionale 1907.
9. — JULES SION. — *Les paysans de la Normandie Orientale*, étude géographique. 1909.

3° Ouvrages spéciaux sur la Pomologie et le Cidre.

10. — G. POWER. — *Culture du pommier, fabrication du cidre et distillation des cidres et poirés*.
11. — E. GAUTIER. — *Les Pommiers de France*.
12. — I. RENAUDE. — *Pommier à cidre, sa culture actuelle*. Caen, 1895.
13. — E. GRIGNON. — *Le Cidre*, 1887.
14. — E. CROCHETELLE. — *La Cidrierie*. 1907.
15. — A. TRUELLE. — *Enseignement de la pomeiculture et de l'industrie cidrière en France et à l'étranger*. 1900. Brochure.
16. — A. TRUELLE. — *La cidrierie coopérative*. Mémoire présenté à la société Nationale d'Agriculture de France, séance du 6 mars 1901. Brochure.

- 17.— DENIS DUMONT.— *Propriétés médicales et hygiéniques du cidre*.
2^e édition 1895.

4^e Ouvrages divers.

- 18.— LUMIER.— *Production et consommation des boissons alcooliques en France*. 1877.
19.— E. DE BEAUREPAIRE.— *Rapport sur la situation agricole en Normandie*. 1882.
20.— DE ROCQUIGNY.— *La coopération de production en agriculture*. 1896.
21.— ED. MICHEL.— *La Propriété, études statistiques*.— 1908.
22.— TURPIN.— *Régie et commerce des boissons*.— 1908.
23.— BERGER G. LORMIER ET P. LAURENT.— *Rapports sur le mouvement agricole*.— Rouen, 1909.

5^e Publications périodiques, journaux

- 24.— *Annales du Commerce extérieur*.— Ministère du Commerce.
25.— *Résultats généraux des statistiques agricoles décennales de 1882 et 1892*. Ministère de l'Agriculture.
26.— *Bulletin du Ministère de l'Agriculture*.
27.— *Bulletin de statistique et de législation comparée*, Ministère des Finances.
28.— *Rapports du Jury International. Exposition Universelle Internationale de 1889 à Paris. Groupe VII. Boissons fermentées. Féry d'Esclana.*
Exposition Universelle Internationale de 1900 à Paris. Groupe VII *Boissons fermentées. Louis Grandeau.*
29.— Ministère de l'Agriculture.— Service des études techniques.— Notice sur le commerce des produits agricoles T. I. *Production végétale*. 1906.
30.— *Bulletin de l'Association française pomologique*.
31.— *La Pomologie française*.
32.— *Le Cidre*.
33.— *Le Cidre de le Poiré*.
-

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION. — Régions de production du cidre en France	1
CHAPITRE I ^{er} . — Aperçu historique sur le cidre.	6
CHAPITRE II. — Les fruits de pressoir en Normandie . . .	
1 ^o La Normandie offre des conditions favorables à leur culture	22
2 ^o Ses différents aspects	25
3 ^o Reproches adressés aux producteurs	33
4 ^o Encouragements donnés par l'Etat et l'initiative privée.	36
5 ^o Revenus qu'elle procure	46
6 ^o Production. — Statistiques	49
7 ^o Commerce des fruits de pressoir.	51
CHAPITRE III. — Le cidre. — Production et Commerce . . .	61
1 ^o Production paysanne.	63
2 ^o Production industrielle	66
3 ^o Avenir de la production.	73
4 ^o Statistiques.	81
5 ^o Le cidre n'est pas encore devenu un véritable produit commercial	89
6 ^o Commerce du cidre	93
7 ^o Réglementation de la vente du cidre	108
8 ^o Transformation du cidre en alcool.	117
CONCLUSION	129
BIBLIOGRAPHIE	133

TABIE DES MATIÈRES

ANGOULÈME

IMPRIMERIE L. COQUEMARD ET C^{ie}
